

BAB V

KESIMPULAN

A. Kesimpulan

1. Terdapat interaksi yang nyata pada perlakuan proporsi tepung pra-masak jagung putih : tepung pra-masak kacang merah dan penambahan tapioka terhadap kadar air, kadar pati, daya rehidrasi, daya patah, rasa, dan kerenyahan *cornflakes* yang dihasilkan. Akan tetapi tidak terdapat interaksi yang nyata terhadap kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat, aroma, dan warna *cornflakes*.
2. Perlakuan terbaik pada penelitian ini yaitu *cornflakes* dengan proporsi tepung pra-masak jagung putih sebesar 70%, tepung pra-masak kacang merah 30%, dan tapioka 10% yang menghasilkan *cornflakes* dengan kadar air 3,13%, kadar abu 2,88%, kadar protein 8,26%, kadar karbohidrat 80,88%, kadar lemak 4,90%, kadar pati 33,11%, daya rehidrasi 46,54%, dan daya patah 15,25 N serta memiliki nilai pengujian organoleptik meliputi rasa 3,68 (netral), aroma 3,24 (netral), warna 3,64 (netral), dan kerenyahan 4,20 (suka).

B. Saran

Pada penelitian ini bahan baku yang digunakan diberikan perlakuan pra-masak pada proses pembuatan tepung dengan beberapa tujuan diantaranya untuk membentuk adonan yang kalis dengan waktu pemasakan yang lebih singkat. Untuk lebih mengetahui pengaruh tersebut maka dapat dilakukan penelitian lanjutan dengan membandingkan antara bahan baku yang dilakukan proses pra-masak dan bahan baku tanpa proses pra-masak.