

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. KESIMPULAN**

1. Terdapat interaksi yang nyata pada perlakuan proporsi umbi gembili dan buah murbei dengan penambahan tepung biji bunga matahari terhadap kadar air, kadar protein, kadar lemak, aktivitas antioksidan metode FRAP, daya patah, warna dan kerenyahan *flakes* yang dihasilkan. Akan tetapi tidak terdapat interaksi yang nyata terhadap kadar abu, kadar karbohidrat, kadar pati, kadar vitamin C, aktivitas antioksidan metode DPPH dan rasa *flakes*.
2. Perlakuan terbaik pada penelitian ini yaitu *flakes* dengan proporsi umbi gembili sebesar 90%, buah murbei 10%, dan tepung biji bunga matahari 10% yang menghasilkan *flakes* dengan dengan kadar air 3,46%, kadar abu 1,04%, kadar protein 7,78%, kadar lemak 17,97%, kadar karbohidrat 69,72%, kadar pati 62,68%, kadar vitamin C 7,38 mg/100 gr, aktivitas antioksidan metode DPPH 2,09%, aktivitas antioksidan metode FRAP 10,16 mg AAE/L dan daya patah 7 ,45N, kadar vitamin E 9,36 mg/100 gr serta memiliki nilai pengujian organoleptik meliputi nilai rasa 6,40 (agak suka), warna 5,18 (netral), kerenyahan 5,72 (agak suka), dan overall 5,76 (agak suka).

#### **B. SARAN**

Pada penelitian ini kadar air *flakes* cukup tinggi dan kurang sesuai dengan SNI mutu sereal. Diperlukan penelitian lanjutan dengan membandingkan lama proses pemanggangan *flakes*.