

BAB 5.

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Hasil analisis statistik pendahuluan pada flakes menunjukkan hubungan yang nyata ($p \leq 0,05$) antara perlakuan proporsi tepung sukun dan mocaf dan konsentrasi natrium bikarbonat terhadap parameter air, abu, lemak, protein, karbohidrat, dan pati, serta skoring warna, aroma, rasa, dan kerenyahan.
2. Hasil penelitian ini diperoleh perlakuan terbaik pada perlakuan proporsi tepung sukun (20%) dan mocaf (80%) dan konsentrasi natrium bikarbonat 0,4% yaitu dengan kandungan kadar air 3,48%, kadar abu 2,63%, kadar lemak 1,67%, kadar protein 3,81%, kadar karbohidrat 87,22%, kadar pati 78,58%, daya rehidrasi 125,32% dan nilai organoleptik yang meliputi warna 3,72 (Agak kuning), aroma 3,48 (Agak langu), rasa 3,92 (Agak gurih) dan kerenyahan 3,92 (Agak renyah).

B. Saran

Diperlukan penelitian lanjutan terhadap penggunaan tepung jenis yang lain serta bahan pengembangnya pada produk flakes