

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, dapat disimpulkan bahwa :

1. Penambahan tepung kedelai dalam penelitian sereal *flakes* tepung jagung dan labu kuning memiliki perbedaan terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, kadar serat kasar, daya serap air, tingkat kecerahan (warna), dan tingkat kesukaan panelis terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur sereal *flakes* yang dihasilkan.
2. Berdasarkan uji organoleptik didapati sereal *flakes* yang paling disukai panelis yaitu pada perlakuan C (penambahan tepung kedelai 30 g) dengan karakteristik mutu yaitu : kadar air ($6,43\% \pm 0,41$), kadar abu ($1,76\% \pm 0,19$), kadar protein ($9,78\% \pm 0,29$), kadar lemak ($11,25\% \pm 0,69$), kadar karbohidrat ($70,89\% \pm 0,57$), serat kasar ($2,81\% \pm 0,29$), daya serap air $368,31\% \pm 2,49$, °Hue ($78,57 \pm 0,01$) dan nilai organoleptik (warna 4,35; aroma 3,65; rasa 4,10; tekstur 3,70) dengan nilai total asam amino 9,72%.

5.2 Saran

1. Untuk pengembangan penelitian mengenai pangan fungsionalnya perlu dilakukan pengujian daya cerna protein sereal *flakes* yang dihasilkan.
2. Untuk mengetahui kelayakan produk untuk dikomersialkan perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai umur simpan produk.