

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan dari hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Pencampuran tepung beras hitam dan tepung pisang kepok pada pembuatan *flakes*, memberikan pengaruh nyata dalam peningkatan kadar abu, kadar karbohidrat, daya serap air dan nilai kekerasan dan penurunan kadar air, kadar lemak, kadar protein, kadar serat kasar, kadar antosianin, serta aktivitas antioksidan serta berdasarkan uji organoleptik dengan uji hedonik memberikan pengaruh nyata pada uji hedonik warna dan rasa dan tidak memberikan pengaruh nyata terhadap uji hedonik aroma dan tekstur.
2. Berdasarkan hasil uji organoleptik hedonik, *flakes* yang terbaik menurut panelis adalah perlakuan B (80% tepung beras hitam + 20% tepung pisang kepok) dengan rata rata tingkat kesukaan panelis terhadap warna 4,15, aroma 3,70, tekstur 3,75 dan rasa 3,95. Hasil pengujian terhadap perlakuan B diperoleh rata-rata nilai kadar air 6,60%, kadar abu 1,98%, kadar lemak 0,69%, kadar protein 5,12%, kadar karbohidrat 85,69%, kadar serat kasar 1,89%, kadar antosianin 8,07mg/L, aktifitas antioksidan 42,58%, daya serap air 94,85% serta nilai kekerasannya 44,20N/cm<sup>2</sup>.

### 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan beberapa hal yang dapat disarankan yaitu :

1. Perlu dilakukan metode lain yang dapat menurunkan kadar air *flakes* tetapi tidak mengurangi kandungan gizinya.
2. Perlu dilakukannya pengayaan produk untuk meningkatkan nilai gizi dari produk tersebut.