

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Tingkat pencampuran tepung talas dan tepung labu kuning dalam pembuatan *flake* memberikan pengaruh nyata terhadap kekerasan, kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat dan kadar serat kasar, tetapi tidak berpengaruh pada nilai kalori dan daya serap air *flake* yang dihasilkan.
2. Hasil uji organoleptik terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur *flake* yang dihasilkan, pada umumnya dapat diterima oleh panelis dan *flake* yang paling disukai panelis adalah *flake* dengan perlakuan D (tepung talas 65% : tepung labu kuning 35%) dengan rentang nilai 3,0 – 4,2 (agak suka – suka).
3. Hasil pengujian terhadap perlakuan D diperoleh rata-rata nilai kekerasan kekerasan 59,40 N/cm<sup>2</sup>; kadar air 3,34%; kadar abu 2,29%; kadar protein 5,71%; kadar lemak 7,33%; kadar karbohidrat 82,99%; kadar serat kasar 3,22%; daya serap air 101,17%; nilai energi 331 kkal/100g dan kadar betakaroten 931 µg/100g bahan.

### 5.2 Saran

Untuk penelitian lanjutan, beberapa hal yang dapat disarankan dari penelitian ini adalah :

1. Menggunakan suhu yang lebih rendah saat proses pengeringan tepung labu kuning untuk meminimalkan kerusakan beta karoten.
2. Perlu penambahan bahan pangan tinggi lemak dan protein pada pembuatan *flake* untuk meningkatkan kandungan gizi *flake*.
3. Perlu dilakukannya pengujian umur simpan dan jenis kemasan yang cocok untuk memperpanjang umur simpan produk *flake*.