

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan didapatkan beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Tingkat perbandingan tepung biji nangka dan bubuk daging pensi memberikan pengaruh yang nyata terhadap analisis yang dilakukan pada produk *flakes* yaitu analisis fisik yakni daya serap air, analisis kimia diantaranya kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat, kadar serat kasar, total kalori, dan kadar zat besi (Fe) serta analisis sensori terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur.
2. Berdasarkan karakteristik fisik, kimia, dan sensori terhadap penerimaan produk *flakes* dipilih produk terbaik dengan perlakuan B, yaitu *flakes* dengan perbandingan tepung biji nangka 84% dan bubuk daging pensi 16% dengan karakteristik fisik daya serap air 62,87%, karakteristik kimia kadar air 2,95%, kadar abu 5,86%, kadar lemak 8,62%, kadar protein 13,61%, kadar karbohidrat 68,96%, kadar serat kasar 3,32%, total kalori 336 kkal/100g, kadar zat besi 52,21 mg/100g, dengan nilai rata-rata analisis sensori yaitu warna 4,1, aroma 3,9, rasa 4,0, dan tekstur 4,2.

5.2 Saran

1. Untuk menghilangkan bau amis dari daging pensi perlu dicari alternatif lain selain dari perendaman dengan jeruk nipis agar proses penghilangan bau amis dari daging pensi lebih maksimal.
2. Disarankan untuk penelitian lebih lanjut agar pemanfaatan produk *flakes* lebih difokuskan untuk anak-anak gizi kurang.
3. Perlu mengetahui umur simpan dan pengaruh umur simpan terhadap karakteristik fisik dan kimia *flakes*.