

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan didapat kesimpulan sebagai berikut :

1. Substitusi tepung labu kuning dalam pembuatan *flakes* gandum memberikan pengaruh nyata terhadap kadar abu, kadar protein, serat kasar, aktifitas antioksidan dan betakaroten pada *flakes* yang dihasilkan tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar lemak, dan karbohidrat.
2. Berdasarkan hasil uji organoleptik terhadap semua perlakuan berupa warna, aroma, rasa, dan tekstur *flakes* yang mana produk yang paling disukai oleh panelis sebagai produk yang terbaik dari uji adalah produk *flakes* dengan perlakuan C, yaitu *flakes* dengan penambahan tepung labu kuning sebesar 30% dengan nilai rata-rata kadar air 6,88%, kadar abu 2,69%, kadar protein 6,50%, kadar lemak 5,57%, kadar karbohidrat 78,36%, kadar serat kasar 3,54%, aktifitas antioksidan 17,11%, dan betakaroten 28,33 $\mu\text{g}/100\text{g}$.

5.2 Saran

Untuk peneliti selanjutnya disarankan agar menganalisis umur simpan produk simpan *flakes* gandum dengan penambahan tepung labu kuning.

