

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Formula tepung komposit jagung, kacang merah, dan wortel berpengaruh nyata terhadap kadar air, abu, protein, lemak, karbohidrat, energi, karotenoid, daya serap air dan organoleptik warna, aroma, dan rasa.
2. Perlakuan terbaik pada pembuatan *flakes* tepung komposit jagung, kacang merah, dan wortel berdasarkan penerimaan kandungan gizi dan organoleptik adalah pada produk A (Tepung Jagung 80 g, Tepung Kacang Merah 15 g, Tepung Wortel 5 g) dengan nilai rata-rata: Kadar air (4,30%), Kadar abu (3,72%), kadar protein (12,30%), kadar lemak (8,67%), kadar kadar karbohidrat (65,40%), kadar serat kasar (1,48%), kadar karotenoid (1,31%), daya serap air (104,44%), dan total energi (411,30 kkal/ g). Sedangkan berdasarkan penerimaan organoleptik dihasilkan skor dengan rata-rata: warna (6,00), tekstur (4,80), rasa (5,40), dan aroma (5,12).

5.2.Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka peneliti menyarankan beberapa hal untuk penelitian selanjutnya yaitu sebagai berikut:

1. Perlu dilakukannya pengujian total energi menggunakan metode *Bomb Caloriometer*.
2. Perlu dilakukannya waktu pemanggangan yang lebih lama sehingga kadar air yang didapatkan pada produk dapat sesuai dengan standar.

