

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Penambahan tepung kacang hijau berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, kadar serat kasar, kadar asam lemak bebas, dan daya serap air. Tetapi, berpengaruh tidak nyata terhadap kadar abu, aktivitas antioksidan, nilai energi, organoleptik warna, rasa, aroma, dan tekstur.
2. Perlakuan terbaik pada pembuatan *flakes* penambahan tepung kacang hijau berdasarkan penerimaan kandungan gizi dan organoleptik yaitu pada perlakuan E (penambahan tepung kacang hijau 35%) dengan nilai rata-rata: kadar air 4,00%, kadar abu 3,67%, kadar protein 7,15%, kadar lemak 7,56%, kadar karbohidrat 77,63%, kadar serat kasar 11,44%, kadar asam lemak bebas 0,34%, aktivitas antioksidan 48,83%, daya serap air 55,00%, nilai energi 361,35 kkal/100 g, organoleptik warna 3,76 (suka), aroma 3,88 (suka), rasa 3,88 (suka), dan tekstur 3,72 (suka).

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka peneliti menyarankan kepada peneliti selanjutnya untuk melakukan perbandingan nilai energi dari perhitungan senyawa makro dan pengujian nilai energi menggunakan metode *Bomb Calorimeter*.