

VII

KESIMPULAN DAN SARAN

7.1. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian ini adalah:

1. Pada proses pembuatan flakes, bahan dasar flakes berupa kacang merah dan labu kuning terlebih dahulu dibuat menjadi tepung, dengan variabel pengeringan yang sama, yaitu pada suhu 60°C selama 5 jam. Perlakuan pada pembuatan tepung labu kuning yang akan dikeringkan, adalah diparut agar pengeringan dapat berjalan dengan baik seiring dengan luas permukaan yang lebih kecil. Sedangkan kacang merah harus direndam dan dikukus terlebih dahulu kandungan asam fitat pada kacang merah dapat diturunkan hingga 41,9%.
2. Pada hasil analisa kadar air, flakes yang paling baik adalah dengan variabel suhu kisaran 130 °C dengan waktu pemanasan 25 menit yaitu didapatkan kadar air sebesar 2,04 %. Dikarenakan pada keadaan suhu dan waktu pemanggangan tersebut, flakes yang dihasilkan tidak terlalu mengandung banyak air ataupun terlalu kering.
3. Untuk hasil analisa kerenyahan, dapat diambil kesimpulan bahwa tingkat kerenyahan flakes yang baik, didapat pada kisaran 130°C dengan waktu pemanggangan 20-25 menit agar menghasilkan flakes dengan daya kerenyahan yang baik.
4. Analisa daya serap menunjukkan bahwa tingkat daya serap flakes yang baik untuk dikonsumsi bersama susu atau teh, berada pada

kisaran suhu 130°C dan waktu pemanggangan 25 menit. 130°C dan waktu pemanggangan 25 menit, dengan daya serap 2.7 gr/ml

5. Pada uji organoleptik parameter warna, dapat disimpulkan bahwa semakin tinggi suhu dan semakin lama waktu pemanggangan maka warna flakes akan semakin pucat, namun jika lebih dari 140°C berkemungkinan bahwa flakes mengalami reaksi browning non-enzimatis. Begitu pula pada parameter rasa, flakes akan menjadi semakin pahit karena adanya reaksi karamelisasi jika suhu dan waktu pemanggangan ditingkatkan, hal ini juga menyebabkan tekstur flakes menjadi lebih kasar jika suhu dan waktu pemanggangan ditingkatkan.
6. Dalam uji hedonik dan dianalisis dengan metode ANOVA dengan variabel berubah penambahan natrium bikarbonat, ternyata penambahan 1 gram natrium bikarbonat untuk 546 gram campuran bahan tidak terlalu mempengaruhi kerenyahan flakes, dan untuk parameter rasa penambahan natrium bikarbonat tidak mempengaruhi rasa flakes.

7.2 Saran

1. Karena penambahan natrium bikarbonat yang masih tidak maksimal, maka sebaiknya penambahan natrium bikarbonat bisa ditambah lagi agar mempengaruhi dari faktor kerenyahan flakes
2. Karena flakes tidak ditambah bahan pengawet, maka rentan bagi flakes ditumbuhi jamur, terutama pada variabel 120 °C dan waktu pemanggangan 15 menit. Untuk itu flakes dapat ditambah pula dengan Natrium Benzoat sebagai pengawet makanan