

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Perbandingan tepung beras putih dan tepung tempe berpengaruh nyata terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *flakes* pada daya rehidrasi, kadar air, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, hedonik warna, hedonik rasa dan hedonik penerimaan keseluruhan, namun tidak berpengaruh nyata pada derajat warna, tekstur, kadar abu, hedonik aroma dan hedonik tekstur.
2. Perlakuan perbandingan tepung beras putih dan tepung tempe terbaik terhadap karakteristik *flakes* yaitu pada perlakuan perbandingan tepung beras putih dan tepung tempe 70%:30%. Hasil yang didapat yaitu derajat warna *slightly desaturated orange* (nilai L = 70,82, a* = 14,03, b* = 23,20 dan °hue = 58,94), tekstur 0,92gF, daya rehidrasi 53,04%, kadar air 2,49%, kadar abu 1,58%, kadar protein 10,94%, kadar lemak 9,77% dan kadar karbohidrat 75,71%. Parameter pengujian organoleptik parameter warna 4,24 (suka), aroma 3,84 (agak suka), rasa 3,96 (agak suka), tekstur 3,76 (agak suka) dan penerimaan keseluruhan *flakes* (4,12) disukai.

5.2 Saran

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan, disarankan perlu penelitian lebih lanjut mengenai pembuatan *flakes* dari pati beras.