

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

Penelitian produk *flakes* ini diperoleh beberapa kesimpulan sebagai berikut:

- a. Komposisi tepung kelapa dan tepung ubi jalar ungu memberikan pengaruh secara signifikan ($p \leq 0,05$) terhadap kadar protein *flakes*.
- b. Komposisi tepung kelapa dan tepung ubi jalar ungu memberikan pengaruh secara signifikan ($p \leq 0,05$) terhadap kadar serat pangan *flakes*.
- c. Komposisi tepung kelapa dan tepung ubi jalar ungu berpengaruh secara signifikan ($p \leq 0,05$) terhadap parameter tekstur dan rasa *flakes*, sedangkan parameter warna dan aroma tidak menunjukkan perbedaan yang signifikan ($p > 0,05$).
- d. F2 adalah formula terpilih dalam penelitian ini dengan rasio tepung kelapa dan tepung ubi jalar ungu sebesar 50:50.
- e. Takaran saji *flakes* sebesar 35 gram per porsi. Dalam satu porsi tersebut terkandung energi sebesar 246,73 kkal, protein 2,94 gram, lemak 4,42 gram, karbohidrat 24,14 gram, dan serat pangan 7,07 gram. Kandungan serat telah memenuhi persyaratan klaim pangan tinggi serat.

V.2 Saran

Penelitian selanjutnya disarankan melakukan analisis indeks glikemik untuk mengetahui kategori indeks glikemik produk, serta pengujian secara *in vivo* untuk mengevaluasi pengaruh konsumsi produk terhadap kadar glukosa darah. Optimalisasi suhu dan lama pemanggangan juga perlu dilakukan agar kadar air produk memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI). Penggunaan margarin dapat diganti dengan sumber lemak tak jenuh seperti minyak kanola untuk memperoleh profil lemak yang lebih baik. Penggunaan kemasan aluminium foil atau kemasan vakum disarankan untuk menjaga kerenyahan dan mengurangi risiko kontaminasi.