

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **V. 1 Kesimpulan**

- a. Pada uji organoleptik atau uji kesukaan pada tingkat substitusi ubi jalar ungu dan pisang kepok berpengaruh nyata ( $p=0,001$ ) terhadap peningkatan tingkat kesukaan panelis pada atribut tekstur *flakes*. Sehingga semakin tinggi tingkat substitusi ubi jalar ungu dan pisang kepok maka semakin renyah tekstur *flakes*.
- b. Analisis kandungan serat pangan, *Flakes* F3 memiliki kadar serat pangan yang paling tinggi sedangkan *flakes* kontrol memiliki kadar serat pangan paling rendah. Sehingga semakin tinggi persentase ubi jalar ungu dan pisang kepok yang disubstitusi maka semakin tinggi kadar serat pangan.
- c. *Flakes* yang menjadi formula terbaik dalam penelitian ini berdasarkan hasil dari analisis uji organoleptik dengan analisis uji serat pangan yang dijadikan keunggulan adalah formula *flakes* dengan substitusi ubi jalar ungu dan pisang kepok sebesar 35% (F3).
- d. *Flakes* dengan substitusi ubi jalar ungu dan pisang kepok formula terpilih per takaran saji (35 gram) memiliki kandungan energi sebesar 140,66 kkal; protein sebesar 2,32 gram; lemak sebesar 1,21 gram; karbohidrat 30,12 gram dan serat pangan sebesar 4,93 gram. Kandungan serat pangan *flakes* formula terpilih sebesar 14,08 gram per 100 gram produk sehingga *flakes* sudah memenuhi syarat klaim kaya serat pangan berdasarkan BPOM yang menyatakan suatu produk pangan padat harus mengandung 6 gram per 100 gram produk.

#### **V.2 Saran**

Diperlukan penelitian lanjutan yaitu pada daya simpan *flakes* dengan substitusi ubi jalar ungu dan pisang kepok agar dapat memiliki daya simpan didalam jangka waktu yang lama. Selanjutnya juga perlu adanya analisis sifat fisik uji kekerasan agar mengetahui seberapa keras tekstur yang terdapat pada *flakes*.