

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Proses formulasi *flakes* tepung beras merah dan tepung kelapa dibuat dengan metode *dehydrator* dan oven kemudian dibuat dengan 4 perlakuan yaitu F1 dengan 100g (100% tepung beras merah), F2 dengan 75g (75% tepung beras merah) dan 25g (25% tepung kelapa), F3 dengan 50g (50% tepung beras merah) dan 50g (50% tepung kelapa), F4 dengan 25g (25% tepung beras merah) dan 75g (75% tepung kelapa).
2. Daya terima *flakes* tepung beras merah dan tepung kelapa berdasarkan hasil ANOVA rata-rata terdapat perbedaan signifikan pada ke empat perlakuan yaitu pada parameter hedonik warna, hedonik rasa, hedonik tekstur, hedonik keseluruhan, mutu warna, mutu aroma, mutu rasa manis, mutu rasa gurih, dan mutu tekstur sedangkan hasil uji ANOVA yang tidak terdapat perbedaan yaitu hedonik aroma.
3. Karakteristik fisik *flakes* tepung beras merah dan tepung kelapa pada formula F1 daya serap air (283.81%) dan ketahanan kerenyahan dalam susu (10.11 menit). Formula F2 daya serap air (489.04%) dan ketahanan kerenyahan dalam susu (2.13 menit). Formula F3 daya serap air (495.13%) dan ketahanan kerenyahan dalam susu (1.12 menit). Formula F4 daya serap air (506.39%) dan ketahanan kerenyahan dalam susu (0.23 menit). Karakteristik kimia

flakes tepung beras merah dan tepung kelapa yaitu formula F1 kadar air (9.32%), kadar abu (2.88%), kadar protein (8.02%), kadar lemak (2.89%), kadar karbohidrat (76.89%), dan kadar serat pangan (6.35%). Formula F2 kadar air (2.91%), kadar abu (2.46%), kadar protein (7.49%), kadar lemak (5.68%), kadar karbohidrat (81.45%), dan kadar serat pangan (22.25%). Formula F3 kadar air (1.88%), kadar abu (2.73%), kadar protein (6.65%), kadar lemak (6.87%), kadar karbohidrat (81.85%), dan kadar serat pangan (37.29%). Formula F4 kadar air (1.80%), kadar abu (2.04%), kadar protein (4.98%), kadar lemak (7.77%), kadar karbohidrat (83.40%), dan kadar serat pangan (54.08%) yang termasuk sebagai pangan sumber serat.

4. Penentuan formula terbaik dilakukan menggunakan metode De Garmo. Berdasarkan hasil analisis sensori dan fisikokimia, formula terbaik adalah F2 (tepung beras merah 75% : tepung kelapa 25%). Formula F2 adalah formula dengan nilai hedonik warna 4.22 (suka), hedonik rasa 3.90 (agak suka), hedonik tekstur 4.13 (suka), hedonik keseluruhan 4.17 (suka), mutu warna 4.87 (coklat muda), mutu aroma 3.45 (agak beraroma kelapa), mutu rasa manis 2.68 (tidak manis), mutu rasa gurih 3.45 (agak gurih), dan mutu tekstur 4.03 (renyah). Nilai kadar air 2.91%, kadar protein 7.49%, kadar lemak 5.68%, dan kadar serat pangan 22.25%. Nilai daya serap air 489.04% dan ketahanan kerenyahan dalam susu 2.13 menit.
5. Kontribusi serat pangan dihitung berdasarkan angka kecukupan serat yang dianjurkan oleh Kemenkes untuk masing-masing kelompok umur dan jenis kelamin dengan kandungan serat pangan pada formula terpilih sebesar

6.6g/sajian. Kontribusi serat pangan formula terpilih berkisar antara 28.7%-34.7% untuk kelompok umur anak, 17.8%-24.4% untuk kelompok umur remaja dan dewasa, 26.4%-30% untuk kelompok umur lanjut usia, dan +110% hingga +220% untuk kelompok ibu hamil dan menyusui.

5.2 Implikasi

Implikasi dari hasil penelitian yang telah dilakukan yaitu sebagai berikut:

1. Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi untuk perkembangan ilmu pengetahuan di bidang gizi pangan
2. *Flakes* tepung beras merah dan tepung kelapa diharapkan dapat menjadi alternatif makanan yang efektif dalam mencegah terjadinya penyakit kronis.

5.3 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka saran yang dapat dikemukakan sebagai berikut:

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait masa simpan *flakes* tepung beras merah dan tepung kelapa
2. Penelitian lebih lanjut untuk meningkatkan ketahanan kerenyahan dalam susu *flakes* tepung beras merah dan tepung kelapa
3. Penelitian lebih lanjut untuk mengoptimalkan tekstur *flakes* tepung beras merah dan tepung kelapa yang kurang renyah