

## BAB V

### SIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Simpulan

1. Produk *flakes* tepung ubi jalar *orange* dan tepung kelapa dibuat dengan 3 formula yaitu F1 (75% tepung ubi jalar *orange* dan : 25% tepung kelapa), F2 (50% tepung ubi jalar *orange* : 50% tepung kelapa), dan F3 (25% tepung ubi jalar *orange* : 75% tepung kelapa).
2. Daya terima terhadap produk *flakes* berdasarkan hasil uji analisis ANOVA rata-rata parameter terdapat perbedaan yang signifikan terhadap 3 formula yaitu hedonik rasa, hedonik tekstur, hedonik keseluruhan, mutu hedonik warna, mutu hedonik aroma kelapa, mutu hedonik rasa manis, mutu hedonik rasa gurih, dan mutu hedonik tekstur, sedangkan pada hedonik warna dan hedonik aroma berdasarkan hasil uji ANOVA tidak terdapat perbedaan yang signifikan.
3. Karakteristik fisik produk *flakes* untuk daya serap meningkat dari F1 (312,15%) ke F3 (596,27%), sedangkan ketahanan kerenyahan dalam susu menurun dari F1 (9 menit 10 detik) ke F3 (1 menit 23 detik).
4. Karakteristik kimia produk *flakes* tepung ubi jalar *orange* dan tepung kelapa pada F1 dengan kadar air 5.71%, kadar abu 2.84%, kadar lemak 3.54%, kadar protein 4.20%, kadar karbohidrat 83.71%, kadar serat pangan 24.38%. Pada F2 dengan kadar air 2.22%, kadar abu 2.68%, kadar lemak 7.08%, kadar protein 4.37%, kadar karbohidrat 83.64%, kadar serat pangan 37.78%. Pada F3 dengan kadar air 2.27%, kadar abu 2.33%, kadar lemak 9.86%, kadar protein 4.73%, kadar karbohidrat 80.80%, kadar serat pangan 48.08%. yang termasuk pangan

sumber serat.

5. Pemilihan formula terpilih ditentukan dengan menggunakan metode De Garmo. Berdasarkan uji organoleptik dan fisikokimia *flakes* adalah F2 dengan perbandingan 50% tepung ubi jalar *orange* dan 50% tepung kelapa. Formula F2 memperoleh nilai hedonik warna 3.87 (agak suka), hedonik aroma dengan nilai 4.13 (suka), hedonik rasa dengan nilai 3.75 (agak suka), hedonik tekstur dengan nilai 3.92 (agak suka), dan hedonik keseluruhan dengan nilai 3.87 (agak suka), mutu hedonik warna memperoleh nilai 1.37 (putih keorangean), mutu hedonik aroma dengan nilai 3.60 (agak beraroma kelapa), mutu hedonik rasa manis dengan nilai 3.08 (agak manis), mutu hedonik rasa gurih dengan nilai 3.85 (agak gurih), dan mutu hedonik tekstur dengan nilai 3.92 (agak renyah).
6. Kontribusi jumlah serat pangan pada produk terpilih yaitu F2 dengan kadar serat pangan 37.78 per takaran saji 30g disesuaikan dengan Angka Kecukupan Gizi, rata-rata kontribusi serat pangan pada formula terpilih berkisar antara 30.63% - 59.65% per takaran saji terhadap kebutuhan gizi berdasarkan kelompok usia dan jenis kelamin.

## 5.2 Implikasi

Implikasi dari hasil penelitian yang telah dilakukan ini yaitu sebagai berikut:

1. Hasil dari penelitian ini dapat digunakan menjadi referensi sebagai pengembangan ilmu pengetahuan serta pengembangan produk di bidang gizi pangan.
2. *Flakes* tepung ubi jalar *orange* dan tepung kelapa diharapkan dapat menjadi salah satu menu sarapan yang penyajiannya cepat namun tetap bergizi dan

dapat memenuhi kebutuhan asupan serat harian.

### 5.3 Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk memperoleh kadar air yang sesuai dengan SNI 01-2886-2015 serta agar perolehan nilai kadar air dapat turun secara berkala sesuai dengan pengurangan persentase tepung ubi jalar *orange*.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk dapat menambah jumlah gula pada pembuatan *flakes* agar *flakes* tidak terlalu hambar.
3. Mengoptimalkan daya serap air yang lebih baik.
4. Pada penelitian lebih lanjut untuk dilakukan penelitian terkait daya simpan produk agar mengetahui berapa lama produk dapat bertahan untuk tetap dapat dikonsumsi.