

BAB 7

PENUTUP

7.1 Kesimpulan

- 7.1.1 Kandungan karbohidrat, protein, lemak dan energi pada *flakes* berbahan dasar tepung ubi jalar dan tepung tempe berbeda pada berbagai komposisi.
- 7.1.2 Tingkat kesukaan terhadap rasa, aroma dan tekstur pada *flakes* berbahan dasar tepung ubi jalar dan tepung tempe berbeda pada berbagai komposisi.
- 7.1.3 Tingkat kekerasan *flakes* berbahan dasar tepung ubi jalar dan tepung tempe tidak berbeda pada berbagai komposisi.
- 7.1.4 Taraf perlakuan terbaik pada *flakes* berbahan dasar tepung ubi jalar dan tepung tempe adalah *flakes* P4 dengan perbandingan komposisi 40% tepung ubi jalar dan 60% tepung tempe.

7.2 Saran

- 7.2.1 Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk penambahan perasa atau *essence* untuk menyamarkan bau langu dan *after taste* yang timbul dari *flakes* hasil formulasi tepung ubi jalar dan tepung tempe.
- 7.2.2 Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang penggunaan ubi jalar jenis lain (misalnya ubi jalar kuning atau ungu) terhadap kandungan gizi *flakes* hasil formulasi tepung ubi jalar dan tepung tempe, terutama juga kandungan serat, β -karoten dan antosianin.

7.2.3 Perlu adanya standarisasi mengenai ukuran dan ketebalan produk agar produk yang dihasilkan seragam.

7.2.4 Perlu adanya penelitian lebih lanjut tentang penambahan tepung terigu pada pembuatan *flakes* hasil formulasi tepung ubi jalar dan tepung tempe agar adonan yang dihasilkan tidak mudah hancur saat dipipihkan.

