

IV. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Umum

Flakes tepung kacang kedelai merupakan produk *flakes* terpilih yang memiliki kadar lemak, protein dan abu yang paling tinggi dan paling disukai panelis.

2. Khusus

1. Pengaruh penambahan tepung kacang-kacangan akan meningkatkan kadar abu, protein dan lemak pada *flakes* tepung kacang-kacangan. Namun kadar air dan karbohidrat akan semakin berkurang.

2. *Flakes* dengan variasi penambahan tepung kacang kedelai 15% merupakan *flakes* yang paling disukai panelis dengan kadar air 1.9536% (b/b), kadar abu 2.7447% (b/b), kadar protein 15.5066 % (b/b), kadar lemak 20.0342% (b/b) dan kadar karbohidrat 59.7610% (b/b).

B. Saran

1. *Flakes* tepung kacang-kacangan yang dihasilkan pada penelitian ini yang terbaik adalah dengan penambahan tepung kedelai 15%. Sehingga perlakuan tersebut baik untuk dikonsumsi sebagai makanan selingan yang tinggi kandungan protein dan lemak. Disarankan untuk peneliti selanjutnya agar dilakukan pengujian umur simpan dan pengujian secara in vivo.

2. *Flakes* tepung mocaf dengan penambahan tepung kacang-kacangan menghasilkan *flakes* dengan kandungan karbohidrat yang semakin menurun.

Sehingga dibutuhkan penelitian lanjutan untuk menghasilkan *flakes* dengan penambahan tepung kacang-kacangan yang memiliki kandungan karbohidrat yang sesuai dengan SNI.