

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Perbandingan tepung sorgum : tepung maizena : tepung kacang merah berpengaruh nyata terhadap analisa kimia (kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat dan kadar serat kasar), analisis fisik (pengujian tekstur dan ketahanan renyah). Untuk uji organoleptik rasa berpengaruh nyata dan uji organoleptik warna, tekstur tidak berpengaruh nyata.
2. Adapun *Flakes* yang disukai panelis dengan nilai kesukaan paling tinggi pada sampel atau perlakuan E dengan perbandingan tepung sorgum : tepung maizena : tepung kacang merah (30% : 40% : 30%).

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, saran untuk penelitian kedepannya menggunakan bahan yg berbeda dengan variasi yang berbeda pula, agar dihasilkan *Flakes* yang beraneka ragam. Perlu adanya alat khusus/ pendukung dalam pembuatan produk *Flakes*, agar dihasilkan produk *Flakes* yang seragam.

