

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Proporsi anggur ungu, tepung ubi jalar ungu, dan tepung kecambah kedelai memberikan pengaruh tidak signifikan terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, warna, rasa, aroma, dan tekstur NAFLAMILK.
2. Proporsi anggur ungu, tepung ubi jalar ungu, dan tepung kecambah kedelai memberikan pengaruh signifikan terhadap kadar lemak, kadar karbohidrat, nilai energi, dan aktivitas antioksidan NAFLAMILK.
3. Taraf perlakuan terbaik NAFLAMILK adalah P3 dengan proporsi anggur ungu : tepung ubi jalar ungu : tepung kecambah kedelai = 48 : 34 : 17

5.2. Saran

1. Pada pembuatan *flakes* menggunakan alat pencetak kue semprong, alat cepat panas dan tiap pembuatan membutuhkan waktu yang berbeda-beda. Sehingga adonan lebih diencerkan dan pada setiap pencetakan, adonan harus memiliki berat yang sama, agar dihasilkan *flakes* yang sama.
2. Pada penelitian selanjutnya sebaiknya menggunakan oven atau alat pencetak lain serta untuk mengetahui apakah alat pencetak *flakes* mempengaruhi kandungan susu *flakes* instan yang dihasilkan.
3. Dalam pengujian mutu kimia, sebaiknya *flakes* dihancurkan terlebih dahulu hingga halus dan dicampur dengan susu hingga homogen, agar hasil pengujian mutu kimia lebih akurat.
4. Perlu juga diuji kadar lemak jenuhnya, agar dapat diketahui apakah NAFLAMILK ini cocok untuk penderita stroke atau tidak.