

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Berdasarkan perhitungan empiris substitusi tepung ubi jalar cilembu dan tepung bekatul pada peningkatan proporsi tepung ubi jalar cilembu menyebabkan meningkatnya nilai energi dan karbohidrat pada *flakes*.
2. Berdasarkan perhitungan empiris substitusi tepung ubi jalar cilembu dan tepung bekatul pada peningkatan proporsi tepung bekatul menyebabkan meningkatnya kadar protein, kadar lemak, dan kadar serat pada *flakes*.
3. Proporsi tepung ubi jalar cilembu dan tepung bekatul pada *flakes* berpengaruh signifikan terhadap rasa, namun tidak memberikan nilai yang signifikan terhadap aroma, warna, dan tekstur.
4. Berdasarkan hasil uji nilai perlakuan terbaik *flakes* dengan substitusi tepung ubi jalar cilembu dan tepung bekatul taraf perlakuan terbaik adalah P3 dengan perbandingan tepung ubi jalar cilembu : tepung bekatul : tepung tapioka (60 : 10 : 30). Dengan mengonsumsi 50 gram *flakes* mampu mencukupi kebutuhan energi 100,5%, protein 14,9%, lemak 20,6%, karbohidrat 64,2%, dan serat 1,6 gram per 50 gram dari total kebutuhan penderita Diabetes Mellitus.
5. Kekurangan kadar karbohidrat dan kadar serat dapat dipenuhi dari makanan utama atau makanan selingan lain yang mengandung karbohidrat dan tinggi serat, serta memiliki indeks glikemik, lemak, dan protein yang rendah.

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap metode pengolahan dan pencetakan yang lebih efektif dan efisien untuk memaksimalkan pembuatan *flakes*.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap tepung bekatul untuk menghilangkan *after taste* pahit pada *flakes*.
3. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap *flakes* untuk mengetahui kadar Indeks Glikemik.