

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil analisis laboratorium formulasi flakes tepung kecambah kacang tolo dan tepung beras pada peningkatan proporsi tepung kecambah kacang tolo menyebabkan peningkatan nilai energi, kadar protein, dan kadar abu pada flakes.
2. Proporsi tepung kecambah kacang tolo dan tepung beras pada flakes tidak berpengaruh signifikan terhadap nilai energi, semua mutu kimia, dan semua mutu organoleptik.
3. Berdasarkan hasil uji taraf perlakuan terbaik flakes dengan formulasi tepung kecambah kacang tolo dan tepung beras taraf perlakuan terbaik adalah P3 dengan perbandingan tepung kecambah kacang tolo : tepung beras (77:23). Dengan mengonsumsi 65 gram flakes mampu mencukupi kebutuhan pemberian makanan tambahan dengan energi 67% dan protein 68,9% dari total standar minimal makanan tambahan untuk ibu hamil kurang energi kronis Permenkes No 51 Tahun 2016.

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap formulasi yang lebih efektif dan efisien untuk memaksimalkan peningkatan zat gizi pada pembuatan flakes.

