

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Proporsi tepung labu kuning dan tepung jamur tiram memberikan perbedaan yang tidak signifikan terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, namun terjadi perbedaan yang signifikan pada kadar serat *Flakes Qafa*.
2. Proporsi tepung labu kuning dan tepung jamur tiram memberikan perbedaan yang tidak signifikan terhadap nilai energi *Flakes Qafa*.
3. Proporsi tepung labu kuning dan tepung jamur tiram memberikan perbedaan yang tidak signifikan terhadap tingkat penerimaan panelis terhadap warna dan rasa namun terjadi perbedaan yang signifikan terhadap aroma dan tekstur *Flakes Qafa*.
4. Proporsi tepung labu kuning dan tepung jamur tiram pada taraf perlakuan P<sub>2</sub> (67 : 33) merupakan taraf perlakuan terbaik dalam produk *Flakes Qafa* sebagai makanan utama/snack untuk penderita Diabetes Mellitus dengan total Nilai Hasil (Nh) yaitu 0,753.

#### **B. Saran**

1. *Flakes* formulasi tepung labu kuning dan tepung jamur tiram pada taraf perlakuan 2 (P2) merupakan taraf perlakuan terbaik. Namun, dari segi tekstur masih perlu dilakukan perbaikan agar tekstur *Flakes* pada semua taraf perlakuan dapat diterima dengan baik.