

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Konsentrasi penambahan rumput laut berpengaruh terhadap kadar air, daya rehidrasi, densitas kamba, daya patah, kadar iodium, warna, rasa, dan higroskopisitas falke tepung pisang yang dihasilkan. Peningkatan konsentrasi rumput laut menyebabkan peningkatan daya patah, kadar air, daya rehidrasi, kadar iodium, dan menyebabkan penurunan densitas kamba flake tepung pisang.
2. Perlakuan terbaik dalam pembuatan flake tepung pisang adalah dengan konsentrasi penambahan rumput laut 22,5% yang memiliki rasa netral (5,1), warna netral (5,1), kerenyahan disukai (6,5), kadar air 4,39%, daya rehidrasi 199,5%, kadar iodium 20,44%, daya patah 1,75%, densitas kamba 0,14%.

6.2. Saran

1. Untuk membuat flake yang mengandung iodium, sebaiknya ditambahkan rumput laut sebesar 22,5%.
2. Masih terdapat masalah pada warna flake yang dihasilkan antara lain warnanya kurang menarik dan terlalu gelap, oleh karena itu perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk memperbaiki kenampakan flake tepung pisang yang diperkaya dengan rumput laut.