

Bab VI

Kesimpulan dan Saran

6. 1. Kesimpulan

1. Kombinasi tapioka-kacang hijau pada pembuatan *flake* dapat meningkatkan nilai gizi produk.
2. Perbedaan proporsi tapioka-kacang hijau mempengaruhi kadar air, kandungan protein, daya rehidrasi, daya patah, intensitas warna dan uji sensoris terhadap rasa, tekstur dan warna produk *flake*.
3. Berdasarkan uji sensoris, proporsi T70:K30 memberikan nilai kesukaan terhadap rasa, tekstur dan warna produk yang paling tinggi.
4. Berdasarkan perhitungan bobot nilai maka diperoleh :

Perlakuan	Parameter						Total
	Kadar Air	Kadar Protein	Tingkat Rehidrasi	Rasa	Tekstur	Warna	
T70:K30	15.0	4.92	10.0	7.24	8.04	7.53	52.54
T60:K40	14.4	6.6	9.58	7.52	7.13	6.27	51.5
T50:K50	13.8	8.32	9.04	7.53	5.06	5.81	49.56
T40:K60	12.3	10.0	8.5	5.74	3.82	3.78	44.14

6. 2. Saran

Disarankan perlunya dilakukan penelitian lanjutan untuk mengkaji penggunaan jenis kacang-kacangan yang lain dan produk hewani seperti campuran kedele atau kacang tanah dan ikan sehingga diperoleh produk dengan nilai gizi yang lebih lengkap dan dapat diterima oleh konsumen.

Daftar Pustaka

- Akinyele, I. O., 1987. *Cereals and Legumes In The Food Supply*, Iowa State Univ. Press, Iowa
- Engel, R. W., 1977. *The Importance of Legumes as a Protein Source in Asian Diets*, The First International Mungbean Symposium
- Ensminger, A. H., 1994. *Foods and Nutrition Encyclopedia*, CRC Press Inc., Florida
- Considine, D. M., 1982. *Foods And Food production Encyclopedia*, Van Nostrand Reinhold Co. Inc., New York
- Gupta, R. K., *Processing of Fruits Vegetables and Other Food Products*, Small Bussiness Publ., New Delhi
- Hanafiah, K. A., 1994. *Rancangan Percobaan*, Rajagafindo Persada, Jakarta
- Heyne, K., 1987. *Tumbuhan Berguna Indonesia Volume II*, Departemen Kehutanan, Jakarta
- Kay, DE., 1979. *Food Legume*, Tropical Product Institute, London
- Makfoeld, D., 1982. *Diskripsi Pengolahan Hasil Nabati*, Agritech, Jakarta
- Matz, S. A., 1970. *Cereal Technology*, AVI Publ. Co. Inc., Westport, Connecticut
- Meyer, L. H., 1960. *Food Chemistry*, Modern Asia, Japan
- Moeljaningsih, 1990. *Peningkatan Mutu Bahan Baku Tapioka Untuk Produksi Krupuk Udang*, Balai Penelitian dan Pengembangan Industri, Surabaya
- Muchtadi, T. R., 1988. *Teknologi Pemasakan Ekstrusi*, PAU Pangan dan Gizi - IPB, Bogor

- Rockland, L. B., 1987. *Water Activity : Theory and Applications to Food*, Marcel Dekker, Inc. New York
- Sathe, S. D. dan D. K. Salunkhe, 1982, *Dry Bean of Phaseolus*, A Review part II, Chemical Company, Boca Raton
- Soeprapto, H. S., 1993. *Bertanam Kacang Hijau*, Penebar Swadaya, Jakarta
- Sudarmadji, S., 1984. *Prosedur Untuk Analisa Bahan Makanan Dan Pertanian*, Liberty, Yogyakarta
- Lusas, E. W., 1987. *Extrusion Processing as Applied to Snack Foods and Breakfast Cereals*, Iowa State Univ. Press, Iowa
- Tjokroadikoesoemo, P. S., 1986. *HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya*, Gramedia, Jakarta
- Watts, B. M., 1989. *Basic Sensory Methods for Food Evaluation*, The International Research and Development Centre, Canada
- Winarno, F. G., 1986. *Kimia Pangan Dan Gizi*, Gramedia, Jakarta
- Yitrosumarto, S., 1991. *Percobaan Perancangan, Analisis dan Interpretasinya*, Gramedia Pustaka Utama, Jakarta