

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Formula optimum yang diperoleh memiliki nilai *desirability* yaitu 0,929 yang terdiri dari 50% tepung sorgum termodifikasi dan 5% tepung kelapa. Dimana formula optimum ini memiliki nilai *hardness* sebesar 705,67 gf, daya rehidrasi sebesar 40,08%, dan ketahanan renyah dalam susu selama 7,10 menit.
2. Karakteristik formula optimum terdiri dari karakteristik kimia dan sensoris, yaitu uji skoring dan uji kesukaan (hedonik):
 - a. Karakteristik kimia flakes formula optimum dan flakes komersial (merk X) secara keseluruhan menunjukkan nilai yang relatif serupa. Namun, terdapat perbedaan signifikan pada parameter kadar lemak, di mana flakes formula optimum memiliki kadar lemak 6,40% (bk), sedangkan flakes komersial hanya 0,10% (bk). Tingginya kadar lemak tersebut menjadi perhatian dalam stabilitas produk selama penyimpanan.
 - b. Hasil uji skoring *flakes* formula optimum menunjukkan nilai warna 4,40 (kuning kecokelatan), tekstur 5,65 (renyah), rasa khas sorgum 3,95 (tidak kuat), aroma kelapa 3,90 (tidak kuat), dan *mouthfeel* 3,65 (berpasir).
 - c. Tingkat kesukaan (hedonik) menunjukkan bahwa *flakes* formula optimum memperoleh nilai 6,13 (suka), lebih tinggi dibandingkan *flakes* komersial (merk X) dengan nilai 5,08 (agak suka).

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dalam mengecilkan ukuran partikel tepung menggunakan ayakan 100 *mesh* untuk mengurangi tekstur kasar dan sensasi berpasir pada tepung sorgum maupun produk olahannya. Selain itu, perlu dilakukan penambahan bahan sumber protein untuk meningkatkan protein produk flakes seperti kacang kacangan, sehingga diharapkan dapat menghasilkan karakteristik fisikokimia dan sensoris *flakes* yang lebih optimal.

