

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Penambahan Na_2HPO_4 dengan konsentrasi yang berlainan berpengaruh terhadap kadar air, daya patah, densitas kamba, daya rehidrasi dan kesukaan panelis terhadap rasa serta kerenyahan flake pisang yang dihasilkan. Peningkatan konsentrasi Na_2HPO_4 menyebabkan turunnya kadar air, daya patah dan densitas kamba sedangkan daya rehidrasi dan kesukaan panelis terhadap rasa maupun kerenyahan flake semakin meningkat.
2. Flake Pisang yang terbaik diperoleh dengan penambahan Na_2HPO_4 sebesar 0,4%. Penambahan Na_2HPO_4 sebanyak 0,4% menghasilkan flake dengan kadar air 3,40%, tingkat kemudahan patah sebesar 1,73 N, densitas kamba 0,21 g/ml dan daya rehidrasi 233,40 %.

6.2. Saran

1. Untuk membuat flake pisang yang baik diperlukan penambahan Na_2HPO_4 sebanyak 0,4%.
2. Flake pisang yang dihasilkan masih mempunyai masalah yaitu mudah kehilangan kerenyahannya (melempem). Jadi perlu dicari suatu upaya untuk mencegah agar produk tidak mudah melempem.