

## **BAB VI**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **6.1. Kesimpulan**

1. Penambahan bayam berpengaruh terhadap kadar air, daya rehidrasi, densitas kamba, daya patah, kadar Fe, warna, kerenyahan dan higroskopisitas flake tepung pisang yang dihasilkan. Peningkatan konsentrasi bayam menyebabkan peningkatan daya patah, kadar air, densitas kamba, kadar Fe dan menyebabkan penurunan daya rehidrasi flake tepung pisang.
2. Perlakuan terbaik dalam pembuatan flake tepung pisang adalah dengan konsentrasi bayam 2,5%.

#### **6.2. Saran**

1. Untuk membuat flake yang mengandung zat besi, maka disarankan ditambahkan bayam sebesar 2,5%.
2. Perlu dilakukan penambahan pewarna untuk meningkatkan kesukaan konsumen terhadap warna flake, sehingga flake tepung pisang dapat memiliki warna yang lebih menarik disukai konsumen.