

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Peningkatan proporsi tepung tempe tidak memberikan pengaruh signifikan terhadap mutu air, protein, dan serat kasar. Peningkatan proporsi tepung tempe memberikan pengaruh signifikan terhadap mutu abu, lemak dan karbohidrat.
2. Peningkatan proporsi tepung tempe memberikan pengaruh signifikan terhadap nilai energi.
3. Proporsi tepung bekatul dan tepung tempe tidak memberikan pengaruh signifikan terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur sereal flakes.
4. Taraf perlakuan terbaik F3 dengan proporsi tepung bekatul : tepung tempe (76 : 24) merupakan taraf perlakuan terbaik dalam produk sereal flakes formulasi untuk obesitas pada anak.

B. Saran

1. Sereal flakes formulasi masih terdapat rasa pahit. Hal tersebut mempengaruhi penerimaan terhadap sereal flakes formulasi sehingga untuk memperbaiki penerimaan rasa tersebut dapat ditambah perisa sesuai dengan takaran yang dianjurkan.
2. Perlu dilakukan uji daya simpan produk untuk mengetahui daya simpan sereal agar menjamin bahwa produk ini aman dikonsumsi jika disimpan lama.