

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Mutu kimia (Kadar air, kadar abu, protein, lemak, karbohidrat) memenuhi syarat SNI 01-4270-1996 kecuali kadar air dan memenuhi syarat standar diet PERKENI 2015 kecuali kadar lemak pada taraf perlakuan 2 dan 3. Proporsi tepung tapioka, tepung ampas tahu dan tepung labu kuning memberikan pengaruh yang tidak signifikan terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, dan kadar karbohidrat.
2. Proporsi tepung tapioka, tepung ampas tahu dan tepung labu kuning memberikan pengaruh yang tidak signifikan terhadap nilai energi.
3. Mutu fungsional menunjukkan bahwa kadar serat kasar tidak memenuhi syarat SNI 01-4270-1996 dan aktivitas antioksidan dalam kategori sangat lemah. Proporsi tepung tapioka, tepung ampas tahu dan tepung labu kuning memberikan pengaruh yang signifikan terhadap serat kasar dan tidak signifikan terhadap aktivitas antioksidan
4. Proporsi tepung tapioka, tepung ampas tahu dan tepung labu kuning memberikan pengaruh yang signifikan terhadap warna dan rasa dan tidak signifikan terhadap aroma dan *mouthfeel* susu sereal pengembangan.
5. Taraf perlakuan 1 (P_1) dengan proporsi tepung terigu : tepung ampas tahu : tepung labu kuning 60 : 15 : 25 merupakan taraf perlakuan terbaik dengan nilai NH sebesar 0.784

B. Saran

1. Proporsi tepung tapioka, tepung ampas tahu, dan tepung labu kuning pada taraf Perlakuan 1 (P_1) dengan proporsi 60 : 15 : 25 merupakan taraf perlakuan terbaik dalam produk susu sereal pengembangan dan sesuai dengan alternatif snack untuk penderita diabetes mellitus tipe 2, namun masih perlu peningkatan mutu fungsional (aktivitas antioksidan) karena masih dalam kategori sangat lemah.
2. Aktivitas antioksidan susu sereal pengembangan pada penelitian ini masih dalam kategori lemah, perlu dilakukan penelitian mengenai metode pengolahan yang paling baik, yang memberikan dampak pada penurunan aktivitas antioksidan.