

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Mutu kimia yaitu kadar abu dan kadar air mengacu pada standar SNI 01-4270-1996 tentang susu sereal. Kadar abu memenuhi syarat, sedangkan kadar air tidak memenuhi syarat. Proporsi tepung pegagan dan tepung beras merah memberikan pengaruh yang signifikan terhadap kadar abu dan tidak signifikan terhadap kadar air.
2. Mutu gizi berupa protein, lemak, karbohidrat, dan nilai energi mengacu pada standar Perkeni (2015) yang menunjukkan bahwa kadar protein dan karbohidrat memenuhi syarat, sedangkan kadar lemak tidak memenuhi syarat (melebihi standar yang telah ditentukan). Proporsi tepung pegagan dan tepung beras merah memberikan pengaruh yang signifikan terhadap kadar protein, lemak, dan karbohidrat. Proporsi tepung pegagan dan tepung beras merah memberikan pengaruh yang signifikan terhadap nilai energi.
3. Mutu fungsional dalam produk susu sereal adalah kadar serat kasar dan aktivitas antioksidan. Kadar serat kasar memenuhi standar Perkeni (2015), sedangkan aktivitas antioksidan produk tergolong sangat lemah. Proporsi tepung pegagan dan tepung beras merah memberikan pengaruh yang signifikan terhadap kadar serat kasar dan aktivitas antioksidan.
4. Proporsi tepung pegagan dan beras merah memberikan pengaruh yang tidak signifikan terhadap warna, rasa, aroma, dan *mouthfeel* susu sereal.
5. Taraf perlakuan 2 (P2) dengan proporsi tepung pegagan : tepung beras merah 25 : 75 merupakan taraf perlakuan terbaik dengan Nilai Hasil (NH) sebesar 0,47.

#### **B. Saran**

1. Taraf perlakuan 2 (P2) dengan proporsi tepung pegagan : tepung beras merah 25 : 75 merupakan taraf perlakuan terbaik, namun masih perlu dilakukan perbaikan agar kadar air sesuai dengan standar SNI 01-4270-1996 dan kadar lemak sesuai dengan standar Perkeni (2015).
2. Ditambahkan bahan lain dalam formulasi untuk mengurangi *aftertaste* pegagan, salah satu contohnya adalah menggunakan cokelat bubuk (*dark chocolate*)