

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Susu sereal substitusi substitusi tepung pegagan, buah naga merah, dan tepung beras berpengaruh tidak signifikan terhadap mutu organoleptik (warna, rasa, aroma, dan *mouthfeel*).
2. Susu sereal substitusi substitusi tepung pegagan, buah naga merah, dan tepung beras berpengaruh signifikan terhadap mutu kimia (kadar air) dan tidak signifikan terhadap mutu kimia (kadar abu) susu sereal.
3. Susu sereal substitusi substitusi tepung pegagan, buah naga merah, dan tepung beras berpengaruh signifikan terhadap mutu gizi (protein, lemak, dan karbohidrat) susu sereal.
4. Susu sereal substitusi substitusi tepung pegagan, buah naga merah, dan tepung beras berpengaruh tidak signifikan terhadap mutu fungsional (aktivitas antioksidan dan serat) susu sereal.
5. Susu sereal substitusi substitusi tepung pegagan, buah naga merah, dan tepung beras berpengaruh signifikan terhadap nilai energi susu sereal.
6. Proporsi tepung pegagan, buah naga merah, dan tepung beras pada taraf perlakuan P₁ (20: 50 : 30) merupakan taraf perlakuan terbaik dalam susu sereal sebagai snack untuk penderita Diabetes Mellitus Tipe 2 dengan total Nilai Hasil (Nh) yaitu 0,58.

B. Saran

1. Substitusi bahan lain agar serat susu sereal tepung pegagan, buah naga merah, dan tepung beras bisa memenuhi standar Perkeni dengan menggunakan bahan – bahan yang mengandung tinggi serat
2. Mencari metode lain agar proses pengolahan tidak menggunakan suhu yang sangat tinggi sehingga aktivitas antioksidan akan tetap ada pada susu sereal

