

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 susu sereal pengembangan. Proporsi tepung tempe, tepung brokoli, tepung beras, dan tepung tapioka memberikan pengaruh yang tidak signifikan terhadap kadar air dan kadar protein. Proporsi tepung tempe, tepung brokoli, tepung beras, dan tepung tapioka memberikan pengaruh yang signifikan terhadap kadar abu, kadar lemak, kadar karbohidrat, kadar serat, dan nilai energi. Proporsi tepung tempe, tepung brokoli, tepung beras, dan tepung tapioka memberikan pengaruh yang signifikan terhadap serat kasar susu sereal pengembangan.
2. Proporsi tepung tempe, tepung brokoli, tepung beras, dan tepung tapioka memberikan pengaruh yang tidak signifikan terhadap aroma, warna, rasa dan *mouthfeel* susu sereal pengembangan.
3. Taraf perlakuan 3 (P3) dengan proporsi tepung tempe : tepung brokoli : tepung beras : tepung tapioka dengan proporsi P3 (13 : 21 : 38 : 28) memiliki total Nilai Hasil (NH) tertinggi yaitu 0,614.

B. Saran

1. Proporsi tepung tempe : tepung brokoli : tepung beras : tepung tapioka dengan proporsi P3 (13 : 21 : 38 : 28) 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 organoleptik rasa dan aroma karena memiliki rasa yang sedikit pahit serta aroma tepung brokoli yang terlalu dominan.
2. Perlu adanya penambahan bahan lain dalam pembuatan susu sereal sehingga menambah mutu organoleptik dari susu sereal dan mengurangi rasa pahit dari flakesnya.