

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Penambahan jagung manis pada susu kecambah kedelai berpengaruh terhadap perubahan nilai energi, dan mutu kimia (protein, lemak, dan karbohidrat), akan tetapi dari hasil uji statistik berpengaruh tidak signifikan
2. Penambahan jagung manis pada susu kecambah kedelai berpengaruh signifikan terhadap kadar betakaroten
3. Peningkatan substitusi jagung manis berpengaruh tidak signifikan pada mutu organoleptik warna dan aroma susu kecambah kedelai, akan tetapi berpengaruh signifikan pada rasa susu kecambah kedelai

#### **B. Saran**

1. Pada penelitian lanjutan dapat menambahkan bahan lainnya untuk meningkatkan nilai energi, kadar lemak dan kadar karbohidrat agar sesuai dengan Angka Kecukupan Gizi (AKG) pada anak sekolah.