

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi susu kecambah kedelai dan jawawut berpengaruh terhadap perubahan mutu kimia (protein, lemak, karbohidrat dan zat besi), akan tetapi dari hasil uji statistik berpengaruh tidak signifikan
2. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi susu kecambah kedelai dan jawawut berpengaruh terhadap perubahan nilai energi, akan tetapi dari hasil uji statistik berpengaruh tidak signifikan
3. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi susu kecambah kedelai dan jawawut berpengaruh signifikan terhadap mutu organoleptik (warna, aroma, dan rasa)
4. Taraf perlakuan terbaik adalah P2 dengan proporsi jawawut 40% dengan Nh (0,820).

#### **B. Saran**

1. Perlu adanya penelitian lanjutan tentang cara mengurangi atau menghilangkan *after taste* pada biji jawawut dengan cara perendaman biji sebelum proses pengolahan. Hal ini agar dapat mencegah menurunnya tingkat kesukaan terhadap rasa formulasi susu kecambah kedelai dan jawawut
2. Pada penelitian lanjutan dapat menambahkan bahan lainnya untuk meningkatkan kadar lemak dan zat besi agar sesuai dengan Angka Kecukupan Gizi (AKG) pada ibu hamil