

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Tingkat kesukaan dan penerimaan panelis terhadap produk susu sereal tepung sorgum dan tepung tempe parameter rasa, aroma, dan tekstur semakin menurun seiring bertambahnya jumlah tepung tempe. Hal ini disebabkan karena semakin banyak jumlah tepung tempe menyebabkan rasa pada susu sereal pahit, aroma pada susu sereal langu, dan tekstur tidak terlalu renyah dan kasar. Tetapi parameter warna tingkat kesukaan panelis meningkat seiring bertambahnya jumlah tepung tempe dikarenakan warna susu sereal semakin coklat.
2. Taraf perlakuan terbaik menunjukkan parameter penting dalam pembuatan produk yaitu protein dengan nilai hasil (Nh) tertinggi sebesar 0,52 terdapat pada P3 dengan formulasi Tepung Sorgum dan Tepung Tempe (20 : 30).
3. Formulasi tepung sorgum dan tepung tempe berpengaruh terhadap mutu gizi produk susu sereal. Dalam 100 gram produk menghasilkan energi sebesar 424,51 Kkal, protein sebesar 16,9 gram, lemak sebesar 15,23 g, dan karbohidrat sebesar 54,8 gram.
4. Dalam satu sajian minuman susu sereal sebesar 85 gram, memenuhi kebutuhan gizi sarapan 25% kebutuhan sehari anak usia 4-6 tahun. Persentase pemenuhan terdiri dari energi 102%, Protein 230%, lemak 103%, karbohidrat 85%, zat besi 204%, dan zink 100%.

5.2 Saran

1. Proporsi taraf perlakuan P3 Tepung Sorgum : Tepung Tempe (20 : 30) merupakan taraf perlakuan terbaik, namun masih perlu diperbaiki dalam mutu organolepti (rasa, aroma, dan tekstur) dan mutu kimia (kadar air).
2. Perlu dilakukan pengukuran suhu air didalam melakukan penentuan waktu rehidrasi dan daya serap air pada minuman susu sereal.