

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Peningkatan proporsi tepung kecambah kedelai dan penurunan proporsi tepung pisang kepok merah menyebabkan peningkatan nilai energi sereal pengembangan.
2. Peningkatan proporsi tepung kecambah kedelai dan penurunan proporsi tepung pisang kepok merah menyebabkan peningkatan kadar protein, kadar lemak, namun tidak signifikan. Kadar serat, karbohidrat, air dan abu juga memberikan pengaruh yang tidak signifikan.
3. Proporsi tepung kecambah kedelai dan tepung pisang kepok merah memberikan pengaruh yang tidak signifikan terhadap mutu organoleptik yang meliputi warna, rasa, dan tekstur sereal pengembangan, kecuali aroma.
4. Taraf perlakuan P<sub>1</sub> dengan proporsi tepung kecambah kedelai dan tepung pisang kepok merah sebesar 30 : 70 merupakan taraf perlakuan terbaik dalam produk sereal pengembangan untuk anak obesitas usia 4 – 5 tahun.

#### **B. Saran**

1. Sereal pengembangan dengan proporsi tepung kecambah kedelai dan tepung pisang kepok merah sebesar 30 : 70 dapat digunakan sebagai makanan kudapan untuk anak usia 4–5 tahun dengan saran penyajian sebesar 30 gram dengan susu kedelai 100 ml frekuensi pemberian 1 – 2 kali sehari.
2. Kecukupan akan zat gizi serat yang kurang dalam sereal pengembangan ini dapat ditambahi dengan anak mengkonsumsi buah dan sayur setiap hari.