

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

- 1) Proporsi tepung kecambah kedelai dan tepung pisang kepok merah memberikan pengaruh yang tidak signifikan terhadap nilai energi sereal pengembangan.
- 2) Proporsi tepung kecambah kedelai dan tepung pisang kepok merah memberikan pengaruh yang tidak signifikan terhadap mutu kimia yang meliputi kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, dan kadar karbohidrat sereal pengembangan.
- 3) Proporsi tepung kecambah kedelai dan tepung pisang kepok merah memberikan pengaruh yang tidak signifikan terhadap mutu organoleptik yang meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur sereal pengembangan.
- 4) Taraf perlakuan P₂ dengan proporsi tepung kecambah kedelai dan tepung pisang kepok merah sebesar 30 : 70 merupakan taraf perlakuan terbaik dalam produk sereal pengembangan untuk penderita intoleransi laktosa usia 2 – 3 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 penderita intoleransi laktosa usia 2 – 3 tahun. Saran penyajian sebesar 15 gram dengan susu kedelai 100 ml frekuensi pemberian 1 – 2 kali sehari.
- 2) Produk ini diharapkan dapat menjadi alternatif sereal pengembangan untuk penderita intoleransi laktosa usia 2 – 3 tahun. Oleh karena itu, sebaiknya dilakukan uji keamanan pangan untuk menjamin bahwa produk ini aman dikonsumsi oleh penderita intoleransi laktosa.