**BAB VI**

**KESIMPULAN DAN SARAN**

1. **Kesimpulan**
2. Penambahan kecambah kacang tolo pada susu jagung manis berpengaruh signifikan terhadap perubahan nilai energi, mutu kimia (karbohidrat, protein, lemak), mutu fisik (viskositas) antara P0 dengan P1, P2, P3
3. Peningkatan substitusi kecambah kacang tolo tidak berpengaruh signifikan pada mutu organoleptik warna dan aroma susu jagung manis, sedangkan pada rasa memberikan pengaruh yang signifikan
4. Taraf perlakuan terbaik adalah P2 dengan proporsi jagung manis : kecambah kacang tolo (50 : 50)
5. Semua taraf perlakuan sudah sesuai dengan standar SNI 01-3830-1995 tentang susu kedelai untuk batas minimal protein dan lemak.
6. Penambahan kecambah kacang tolo pada susu jagung manis sudah memenuhi standar yang ditetapkan untuk kecukupan protein PMT-AS, akan tetapi untuk energi, karbohidrat, dan lemak masih kurang sehingga perlu diberikan makanan tambahan lainnya untuk menutupi kekurangan tersebut
7. **Saran**
8. Penambahan gula 12% pada susu jagung manis agar dikurangi karena beberapa responden mengaku rasa terlalu manis
9. Penelitian lanjutan dapat menambahkan bahan lainnya untuk meningkatkan nilai energi, kadar karbohidrat, dan lemak agar sesuai dengan Angka Kecukupan Gizi (AKG) pada anak sekolah.