

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Proporsi tepung daun pegagan dan tepung labu kuning memberikan perbedaan yang tidak signifikan terhadap tingkat penerimaan panelis terhadap warna, aroma, rasa, *mouthfeel* susu sereal berbahan dasar tepung daun pegagan dan tepung labu kuning.
2. Proporsi tepung daun pegagan dan tepung labu kuning memberikan perbedaan yang tidak signifikan kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat susu sereal berbahan dasar tepung daun pegagan dan tepung labu kuning.
3. Proporsi tepung daun pegagan dan tepung labu kuning memberikan perbedaan yang tidak signifikan terhadap nilai energi susu sereal berbahan dasar tepung daun pegagan dan tepung labu kuning.
4. Proporsi tepung daun pegagan dan tepung labu kuning memberikan perbedaan yang tidak signifikan terhadap kadar abu, namun terjadi perbedaan yang signifikan pada kadar air susu sereal berbahan dasar tepung daun pegagan dan tepung labu kuning.
5. Proporsi tepung daun pegagan dan tepung labu kuning memberikan perbedaan yang tidak signifikan terhadap kadar serat, dan aktivitas antioksidan susu sereal berbahan dasar tepung daun pegagan dan tepung labu kuning.

B. Saran

1. Susu sereal berbahan dasar tepung daun pegagan dan tepung labu kuning pada P1 merupakan taraf perlakuan terbaik. Namun, masih perlu dilakukan perbaikan agar kadar air susu sereal pada semua taraf perlakuan sesuai dengan SNI 01-4270-1996.
2. Dilakukan formulasi susu sereal agar *aftertaste* pahit dari daun pegagan berkurang.