

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Proporsi tepung beras, tepung tapioka, tepung kecambah kedelai dan tepung brokoli memberikan pengaruh yang signifikan terhadap kadar air dan kadar abu.
2. Proporsi tepung beras, tepung tapioka, tepung kecambah kedelai dan tepung brokoli memberikan pengaruh yang signifikan terhadap kadar protein, kadar lemak, dan kadar karbohidrat.
3. Proporsi tepung tepung beras, tepung tapioka, tepung kecambah kedelai dan tepung brokoli memberikan pengaruh yang signifikan terhadap nilai energi.
4. Proporsi tepung tepung beras, tepung tapioka, tepung kecambah kedelai dan tepung brokoli memberikan pengaruh yang signifikan terhadap kadar serat.
5. Proporsi tepung tepung beras, tepung tapioka, tepung kecambah kedelai dan tepung brokoli memberikan pengaruh yang signifikan terhadap rasa dan memberikan pengaruh yang tidak signifikan terhadap warna, aroma dan *mouthfeel* susu sereal pengembangan.
6. Perlakuan 1 ( $P_1$ ) dengan proporsi tepung beras : tepung tapioka : tepung kecambah kedelai : tepung brokoli yaitu (63 : 11 : 7 : 19) memiliki total Nilai Hasil (NH) tertinggi yaitu 0.624.

#### **B. Saran**

1. Proporsi tepung beras : tepung tapioka : tepung kecambah kedelai : tepung brokoli dengan proporsi  $P_1$  (63 : 11 : 7 : 19) merupakan taraf perlakuan terbaik dalam produk susu sereal pengembangan, namun masih perlu peningkatan mutu organoleptik rasa dan aroma karena memiliki rasa yang sedikit pahit serta aroma langu khas brokoli.