

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Lama waktu perkecambahan berpengaruh signifikan terhadap perubahan mutu kimia (kadar protein) susu kecambah kedelai
2. Lama waktu perkecambahan tidak berpengaruh signifikan terhadap mutu organoleptik baik warna, aroma, maupun rasa.
3. Taraf perlakuan terbaik adalah P4 dengan lama waktu perkecambahan 24 jam.
4. Susu kecambah kedelai sudah memenuhi standar yang ditetapkan untuk kecukupan protein PMT-AS. Pemenuhan nilai energi dan karbohidrat dapat memenuhi standar PMT dengan penyajian 200ml dan diberikan sebanyak dua kali.

B. Saran

1. Penambahan gula 10% pada susu kecambah kedelai perlu dikurangi karena dirasa terlalu manis
2. Penelitian lanjutan dapat menambahkan bahan lainnya untuk meningkatkan nilai lemak agar sesuai dengan Angka Kecukupan Gizi (AKG) pada anak sekolah