

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai uji daya terima dan analisis kandungan gizi pada sereal jagung dan kacang merah :

1. Dari tiga formulasi sereal jagung dan kacang merah F1 (50:50), F2 (60:40) dan F3 (80:20) yang diujikan tingkat kesukaan dan daya terima pada 25 panelis tingkat kesukaan dan daya terima yang tertinggi adalah F3 (80:20) dengan nilai rata-rata skor 99,75 (79,8%) masuk dalam ketori cukup.
2. kandungan per sajian mengandung 34,8 gram. Kebutuhan per sajian dapat memenuhi kebutuhan selingan sebesar 10,9 %.
3. Kandungan protein sereal per sajian sebesar 8,4 gram. Kebutuhan per sajian dapat memenuhi kebutuhan selingan protein sebesar 12,9 %.
4. Kandungan lemak per sajian jagung dan kacang merah sebesar 4,8 gram. Kandungan per sajian sereal dapat memenuhi 6,8 % dari kebutuhan lemak untuk selingan.
5. Kandungan serat pada sereal jagung dan kacang merah 100 gram mengandung 6,47 gram. Kandungan serat per sajian sebesar 3,32 gram. Kebutuhan per sajian dapat memenuhi kebutuhan selingan serat sebesar 12,24 %.

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan beberapa hal dapat disarankan untuk peneliti selanjutnya :

1. Perlunya penambahan bahan campuran pangan yang memiliki kandungan lemak yang tinggi agar memenuhi kebutuhan lemak.
2. Perlunya modifikasi bahan pangan yang padat gizi agar dapat memenuhi syarat mutu sereal dan susu pada SNI.