

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

1. Daya terima sereal singkong dan kacang hijau yang paling tinggi adalah formula 3, yaitu 80 % singkong : 20% kacang hijau. Hasil analisis statistik formula 1, formula 2 dan formula 3 menunjukkan bahwa tidak perbedaan nyata terhadap rasa, aroma, tekstur, warna karena ($p > 0,05$)
2. Kandungan protein sereal singkong dan kacang hijau per 100 gram adalah 13,24 gram dan dalam satu takaran saji (50 gram) yaitu 6,62 gram.
3. Kandungan lemak sereal singkong dan kacang hijau per 100 gram adalah 8,87 gram dan dalam satu takaran saji (50 gram) yaitu 4,43gram.
4. Kandungan karbohidrat sereal singkong dan kacang hijau per 100 gram adalah 61,43 gram dan dalam satu takaran saji (50 gram) yaitu 30,71 gram.
5. Kandungan serat sereal singkong dan kacang hijau per 100 gram adalah 4,1 gram dan dalam satu takaran saji (50 gram) yaitu 2,05 gram.

B. Saran

Bagi penelitian selanjutnya Peneliti dapat melakukan uji kerenyahan dan daya simpan di masa yang akan datang dan menggunakan alat pemanggang, kabinet driyer dengan maskimal sertan inovasi bahan baku sereal.