

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut.

1. Pencampuran tepung ubi jalar ungu dan tepung jantung pisang berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik dari sereal seperti ketahanan kerenyahan dalam susu, kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, aktivitas antioksidan, warna, aroma, rasa dan tekstur.
2. Perlakuan terbaik terdapat pada sereal dengan pencampuran tepung ubi jalar ungu 70% dan tepung jantung pisang 30% berdasarkan hasil analisis fisikokimia dan organoleptik, meliputi penilaian terhadap ketahanan dalam susu 3,88 menit, kadar air 4,89%, kadar abu 3,56%, kadar protein 4,72%, kadar lemak 18,33%, kadar karbohidrat 68,50%, aktivitas antioksidan 43,33%, total serat pangan 25,58%, warna 4,24 (suka), aroma 3,96 (suka), rasa 3,76 (suka), dan tekstur 3,76 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk peneliti selanjutnya agar menggunakan mesin pencetak sereal otomatis (*cereals extruder machine*) agar ukuran, bentuk, dan ketebalan sereal yang dihasilkan sama. Penulis juga menyarankan untuk melakukan pengujian cemaran mikroba serta pengkajian lebih lanjut tentang indeks glikemik dari sereal. Untuk memasarkan produk penulis menyarankan untuk mengkaji lebih lanjut mengenai umur simpan dan pengemasan sereal pencampuran tepung ubi jalar ungu dan tepung jantung pisang.