

BAB 6 : KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian pengembangan formulasi dan uji daya terima sereal *corn flakes* substitusi tempe (*rhizopus* sp.) diperkaya susu tepung dadiah sebagai makanan pelengkap program MBG anak sekolah dasar dapat di simpulkan :

1. Pembuatan formulasi sereal *corn flakes* substitusi tempe (*rhizopus* sp.) dilakukan dengan 4 (empat) taraf perlakuan yang terdiri dari 1 kontrol (F0), dan 3 perlakuan (F1, F2, dan F3) dengan perbedaan komposisi tepung jagung dan tepung tempe.
2. Uji hedonik menunjukkan bahwa substitusi tempe (*rhizopus* sp.) berpengaruh nyata terhadap sensori warna, rasa, dan tekstur sereal *corn flakes*, namun tidak berpengaruh terhadap sensori aroma.
3. Uji mutu hedonik menunjukkan bahwa substitusi tempe (*rhizopus* sp.) berpengaruh nyata terhadap sensori warna, tekstur, rasa gurih, rasa manis, dan *aftertaste*, namun tidak berpengaruh terhadap sensori aroma langu. Peningkatan substitusi tempe menyebabkan warna produk semakin gelap, tekstur semakin keras (kurang renyah), serta penurunan intensitas rasa manis.
4. Analisis proksimat menunjukkan bahwa peningkatan substitusi tempe menyebabkan peningkatan kadar air, lemak, dan protein, serta penurunan kadar abu dan karbohidrat.
5. Kandungan serat pangan meningkat signifikan seiring dengan peningkatan substitusi tempe.
6. Total bakteri asam laktat (BAL) pada tepung dadiah sebesar $5,7 \times 10^8$ CFU/g dan pada susu tepung dadiah sebesar $6,7 \times 10^8$ CFU/g, dan telah memenuhi standar minimal probiotik ($\geq 10^7$ CFU/g).
7. Viabilitas BAL menunjukkan bahwa bakteri mampu bertahan pada kondisi pH asam dan garam empedu. Viabilitas pada tepung dadiah sebesar 72,62%

(asam) dan 69,26% (empedu), sedangkan pada susu tepung dadiah lebih tinggi yaitu 81,77% (asam) dan 86,36% (empedu).

8. Daya terima produk menunjukkan bahwa sereal *corn flakes* substitusi tempe yang diperkaya susu tepung dadiah memiliki tingkat penerimaan yang baik.

6.2 Saran

1. Penelitian selanjutnya disarankan untuk melakukan uji kadar gula total dan natrium pada produk.
2. Perlunya melakukan uji stabilitas selama penyimpanan guna mengetahui perubahan mutu sensori, kandungan zat gizi, serta viabilitas bakteri asam laktat (BAL) dalam produk.
3. Perlunya melakukan uji kandungan logam dan cemaran mikroba pada produk.
4. Perlu untuk melengkapi penilaian daya terima produk dengan metode evaluasi konsumsi yang lebih komprehensif, seperti uji konsumsi aktual (*food consumption test*) atau pengukuran sisa makanan (*plate waste test*).

