

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian tentang Daya Terima Uji Organoleptik Minuman Sereal dengan Bahan Dasar Tepung Komposit Jagung Manis, Kacang Hijau, dan Ubi Jalar, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Variasi formula minuman sereal memberikan pengaruh terhadap tingkat kesukaan panelis pada aspek warna.
2. Variasi formula minuman sereal tidak memberikan pengaruh terhadap tingkat kesukaan panelis pada aspek rasa.
3. Variasi formula minuman sereal tidak memberikan pengaruh terhadap tingkat kesukaan panelis pada aspek tekstur.
4. Variasi formula minuman sereal tidak memberikan pengaruh terhadap tingkat kesukaan panelis pada aspek aroma.
5. estimasi nilai zat gizi minuman sereal pada setiap formula (F0, F1, F2, dan F3) menunjukkan perbedaan. Formula F3 memiliki kandungan energi, protein, lemak, karbohidrat, serta sebagian besar vitamin dan mineral tertinggi, sedangkan beberapa zat gizi seperti vitamin C lebih tinggi pada F1. Dengan demikian, setiap formula memiliki keunggulan nilai gizi yang berbeda.

Variasi formulasi tepung komposit memberikan pengaruh yang signifikan terhadap mutu warna minuman sereal, namun tidak berpengaruh nyata terhadap rasa,

tekstur, dan aroma. Berdasarkan akumulasi nilai rata-rata dari seluruh parameter uji organoleptik, Formula F1 ditetapkan sebagai formula terbaik. Formula F1 memiliki tingkat daya terima tertinggi secara keseluruhan dan paling disukai oleh panelis secara spesifik pada atribut warna.

B. Saran

Mengacu pada kesimpulan dan pembahasan yang telah disampaikan, penulis memberikan beberapa saran yang diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan serta memberikan manfaat bagi pihak-pihak terkait:

1. Bagi Peneliti Selanjutnya

Diharapkan peneliti selanjutnya dapat melakukan analisis yang lebih mendalam terhadap kandungan zat gizi, baik zat gizi makro maupun mikro, pada minuman sereal yang dihasilkan. Selain itu, penelitian lanjutan dapat difokuskan pada pengujian mutu yang lebih mendalam, meliputi karakteristik kimia (kandungan gizi/proksimat) dan uji mikrobiologi untuk menjamin keamanan produk selama masa simpan. Hal ini dapat diiringi dengan pengembangan formulasi yang lebih optimal guna meningkatkan daya terima konsumen pada aspek rasa, tekstur, dan aroma.

2. Bagi Masyarakat

Diharapkan masyarakat dapat memanfaatkan hasil penelitian ini dengan mencoba membuat minuman sereal berbahan dasar jagung manis, kacang hijau, dan ubi jalar sebagai alternatif minuman yang lebih bergizi. Pemanfaatan bahan pangan lokal ini juga dapat menjadi salah satu upaya

dalam meningkatkan konsumsi pangan sehat serta membuka peluang usaha di bidang pangan.

3. Bagi Institusi

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi mahasiswa dan civitas akademika dalam pengembangan produk pangan berbasis bahan lokal, khususnya jagung manis, kacang hijau, dan ubi jalar, serta dapat mendukung pengembangan inovasi di bidang pangan dan gizi.

