

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan sebagai berikut:

- Sereal dapat diproduksi dengan menggunakan bahan baku ubi jalar terfortifikasi kacang hijau.
- Sereal yang memiliki karakteristik aroma, rasa, warna dan kerenyahan yang cukup baik adalah produk sereal III yaitu sereal dengan perbandingan komposisi ubi jalar : kacang hijau sebesar 70 : 30.
- Produk sereal I memiliki kadar abu, kadar karbohidrat, kadar protein dan kadar lemak yang lebih tinggi dibandingkan produk sereal lainnya.

5.2 Saran

Dalam proses produksi sereal dengan bahan dasar selain jenis sereal yang perlu diperhatikan adalah proses pengembangan produk sereal yang diinginkan, hal ini dikarenakan kandungan protein gluten yang ada dalam jenis sereal. Selain itu diharapkan adanya uji organoleptik, uji waktu kadaluarsa dan analisis mengenai kandungan serat pangan (*dietary fiber*) yang ada dalam produk sereal yang dihasilkan, karena *dietary fiber* merupakan kandungan dalam makanan yang bermanfaat bagi kesehatan.