

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian, analisis data, dan pembahasan yang dijabarkan, dapat disimpulkan bahwa:

- a. Hasil analisis subjektif (uji hedonik) terhadap sereal tepung sorgum dan tepung kacang tolo yang dihasilkan yaitu tingkat warna 3,79 – 4,09 (suka), aroma 3,61 – 4,00 (suka), tekstur 3,78 – 3,96 (suka), rasa 3,72 – 3,88 (suka), dan penerimaan secara keseluruhan 3,91 – 4,16 (suka).
- b. Hasil analisis subjektif (uji mutu hedonik) terhadap sereal tepung sorgum dan tepung kacang tolo yang dihasilkan yaitu tingkat mutu tekstur 2,54 – 2,80 (renyah) dan mutu rasa 2,07 – 2,31 (agak terasa kacang).
- c. Hasil uji kimia sereal sokato, kadar abu 1,66% – 2,35%, kadar air 3,21%-5,41%, protein 7,47% – 9,82%, lemak 12,78%-18,84%, karbohidrat 69,32%-71,99%, serat kasar 0,51%-1,16%. Kadar abu, protein, lemak, dan karbohidrat dari seluruh perlakuan telah sesuai dengan SNI 01-4270-1996.
- d. Sereal sokato dengan perlakuan terbaik menurut analisis subjektif yaitu P5 dengan rasio 30% tepung sorgum dan 70% tepung kacang tolo, dengan mutu tekstur renyah, mutu rasa agak terasa kacang, dan penerimaan secara keseluruhan disukai. Kandungan zat gizi pada sereal untuk 100 g yaitu energi 443,27 kkal, kadar abu 1,66 g, kadar air 4,7 g, protein 8,01 g, lemak 13,75 g, karbohidrat 71,87 g, serat kasar 1,16 g.

B. Saran

- a. Dalam pembuatan sereal dengan tepung sorgum dan tepung kacang tolo, pembuatan tepung kacang tolo perlu diperhatikan. Pembuatan kacang tolo perlu dilakukan perebusan selama 10 menit untuk menghilangkan aroma langu pada kacang dan menjemurnya di bawah sinar matahari langsung hingga kering secara keseluruhan agar memudahkan pada proses penggilingan menjadi tepung kacang tolo.
- b. Untuk pembuatan sereal dengan tepung sorgum dan tepung kacang tolo disarankan menggunakan rasio 30% tepung sorgum dan 70% tepung kacang tolo, karena dapat diterima secara keseluruhan organoleptik dan perlu dilakukan penambahan kombinasi bahan lain yang dapat menambah nilai gizi dari sereal.
- c. Untuk penelitian selanjutnya, diharapkan dapat memodifikasi proses pembuatan sereal sokato menjadi lebih baik agar kadar air di bawah 3% sesuai dengan SNI 01-4270-1996.