

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

Beberapa kesimpulan yang didapatkan dari penelitian dengan judul “Pengaruh Komposisi Tepung Jawawut dan Tepung Kacang Kedelai terhadap Kadar Serat, Kadar Proksimat, dan Organoleptik Sereal untuk Penderita Diabetes” adalah sebagai berikut:

- a. Komposisi tepung jawawut dan tepung kacang kedelai berpengaruh secara signifikan ($p < 0,05$) terhadap kadar serat pangan ($p = 0,000$) sereal.
- b. Komposisi tepung jawawut dan tepung kacang kedelai berpengaruh secara signifikan ($p < 0,05$) terhadap kadar abu ($p = 0,000$), kadar protein ($p = 0,002$), kadar lemak ($p = 0,000$), dan kadar karbohidrat ($p = 0,003$) sereal serta tidak berpengaruh secara signifikan ($p > 0,05$) terhadap kadar air ($p = 0,696$) sereal.
- c. Komposisi tepung jawawut dan tepung kacang kedelai berpengaruh secara signifikan ($p < 0,05$) terhadap tekstur ($p = 0,35$) dan aroma ($p = 0,036$) sereal serta tidak berpengaruh secara signifikan ($p > 0,05$) terhadap warna ($p = 0,134$) dan aroma ($p = 0,363$) sereal.
- d. Sereal F3 adalah formulasi terbaik berdasarkan kandungan gizi dan organoleptik.
- e. Takaran saji sereal F2 adalah 50 gram dan mengandung 236,61 kkal energi, 8,74 gram protein, 10,29 gram lemak, 27,38 gram karbohidrat, dan 2,83 gram serat pangan.

V.2 Saran

Saran yang dapat menjadi pertimbangan untuk dilakukan pada penelitian selanjutnya adalah menganalisis nilai indeks glikemik dan beban glikemik sereal karena berpengaruh langsung terhadap respons gula darah.