

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

- a. Analisis kadar serat pangan menunjukkan bahwa F3 memiliki kadar serat pangan tertinggi sedangkan F0 sebagai kelompok kontrol memiliki kadar serat pangan terendah. Berdasarkan hal tersebut dapat disimpulkan bahwa semakin besar persentase penambahan bekatul maka kandungan serat pangan akan mengalami peningkatan.
- b. Analisis aktivitas antioksidan menunjukkan bahwa F3 memiliki aktivitas antioksidan tertinggi sedangkan F1 merupakan formula dengan aktivitas antioksidan terendah. Hal tersebut menunjukkan bahwa semakin besar persentase penambahan bekatul maka aktivitas antioksidan semakin tinggi. Namun jika dibandingkan dengan *cut off*, minuman kedelai dengan penambahan bekatul memiliki aktivitas antioksidan yang rendah.
- c. Hasil uji organoleptik atau uji kesukaan menunjukkan bahwa penambahan bekatul berpengaruh nyata terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa minuman kedelai.
- d. Uji rangking dilakukan terhadap parameter kadar serat pangan, aktivitas antioksidan serta hasil organoleptik untuk menentukan formula terpilih. Berdasarkan uji rangking didapatkan formula terpilih pada penelitian ini adalah F3 yang memiliki persentase penambahan bekatul sebesar 10%.
- e. Per takaran saji formula terpilih (275 ml) memiliki kandungan energi sebesar 6,12 kkal, karbohidrat sebesar 5,48 gram, lemak sebesar 6,73 gram dan protein sebesar 8,25 gram.
- f. Kandungan serat pangan per takaran saji formula terpilih (275 ml) adalah 10,23 gram. Berdasarkan BPOM, produk pangan dalam bentuk cair dikatakan memenuhi klaim kaya serat pangan jika mengandung serat pangan sebesar 3 gram per 100 gram. Hal tersebut menunjukkan bahwa formula terpilih telah memenuhi klaim produk kaya serat pangan.

V.2 Saran

Pada penelitian selanjutnya diharapkan dapat dilakukan perbaikan terhadap aroma produk yaitu dengan menambahkan vanili, kayu manis atau pandan untuk menyamarkan bau langu akibat adanya penambahan bekatul. Selain itu pada penelitian selanjutnya juga diharapkan dapat melakukan perbaikan terhadap tekstur produk yaitu dengan menambahkan pengemulsi agar kedelai homogen dengan bekatul. Perbaikan terhadap rasa produk juga dapat dilakukan pada penelitian selanjutnya yaitu dengan menambahkan bahan lain yang memiliki rasa pahit namun masih disukai oleh masyarakat seperti bubuk coklat atau bubuk kopi.