

BAB V

KESIMPULAN

A. Kesimpulan

1. Terdapat interaksi nyata ($p \leq 0,05$) antara perlakuan putih telur dan tepung kecambah beras terhadap kadar air, kadar protein, kadar lemak, rendemen, karakteristik sensori warna, aroma, rasa, dan tekstur sup krim instan berbahan baku labu kuning, tempe dan tepung kecambah beras menggunakan *foam mat drying*.
2. Perlakuan konsentrasi putih telur 10% dan tepung kecambah beras 10% formulasi A2B2 merupakan formulasi terbaik produk sup krim instan berbahan baku labu kuning, tempe dan tepung kecambah beras dengan proses pengeringan menggunakan *foam mat drying*.
3. Produk sup krim instan berbahan baku labu kuning, tempe, dan tepung kecambah beras dengan proses pengeringan menggunakan foam mat drying telah memenuhi 10% AKG lemak dan protein serta berpotensi mendukung pencegahan demensia karena mengandung β -karoten, vitamin B6, dan Gamma Aminobutyric Acid (GABA).

B. Saran

1. Diperlukan penelitian lebih lanjut untuk memperbaiki warna dan rasa agar produk lebih dapat diterima oleh lansia.
2. Diperlukan ukuran ayakan yang lebih kecil untuk memperbaiki nilai rehidrasi produk.
3. Diperlukan pengujian bahan baku produk tepung kecambah beras merah
4. Diperlukan pengujian organoleptik pada lansia khususnya uji skoring