

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Pada *bircher muesli* perlakuan C (substitusi 5% bekatul dan penambahan susu cair 80 g) memiliki nilai viskositas yang mendekati perlakuan kontrol. Semakin sedikit substitusi bekatul dan penambahan susu cair maka semakin mendekati nilai viskositas pada perlakuan kontrol. Selain itu, pada perlakuan C *bircher muesli* juga secara *overall* dalam analisis sensori paling disukai oleh panelis karena memiliki tekstur yang kental, warna yang lebih terang, rasa yang tidak pahit, dan aroma bekatul yang dapat tertutupi dengan adanya susu dan yoghurt.

Adanya substitusi bekatul pada *bircher muesli*, warna kemerahan pada *bircher muesli* semakin bertambah, cenderung berwarna krem kecoklatan, dan kecerahan *bircher muesli* semakin berkurang. Selain itu, pH *bircher muesli* juga berkurang. Tetapi kandungan serat, protein dan lemak dari *bircher muesli* dengan substitusi bekatul lebih tinggi daripada tanpa substitusi bekatul. Energi total dari *bircher muesli* yang dihasilkan pada penelitian ini berkisar antara 145,288 kkal – 155,617 kkal dengan takaran saji 25 gram sehingga dapat disimpulkan bahwa *bircher muesli* dengan substitusi 5% bekatul dan penambahan susu 80 gram (perlakuan C) merupakan formula terbaik pada produk substitusi bekatul *bircher muesli* yang ditinjau dari karakteristik fisik, dan sensori.

5.2. Saran

Penelitian lanjutan dapat dilakukan dengan perlakuan pendahuluan pada bekatul menggunakan metode yang lebih akurat serta mengukur kandungan serat pangan dalam *bircher muesli* yang disubstitusi bekatul dengan menggunakan uji kuantitatif karbohidrat.