

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian substitusi bahan sereal bekatul ini, hasil yang diperoleh dari kuesioner menyatakan bahwa bentuk, tekstur, dan rasa Sereal Bekatul dapat diterima oleh konsumen dengan baik. Dengan demikian bekatul dapat menjadi bahan substitusi pembuatan sereal yang dapat dikonsumsi oleh manusia, sebagai konsumen yang menjadi responden penelitian ini.

#### **5.2 Saran**

Sampai saat ini bekatul masih kurang dimanfaatkan sebagai bahan baku pangan manusia. Padahal bekatul memiliki banyak serat yang bermanfaat untuk mencegah konstipasi dan kanker usus. Selain itu karbohidrat kompleks pada bekatul juga sangat disarankan untuk penderita gastritis dan diabetes. Maka dari itu, penulis berharap agar penelitian ini dapat dilanjutkan dengan melibatkan lebih banyak variabel dan responden. Sehingga bekatul dapat lebih dimanfaatkan sebagai bahan baku pangan produk konsumsi manusia.