

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Minuman bekatul, tepung tempe, dan temulawak (MBTT) yang dibuat dengan proporsi bekatul 20%, tepung tempe 30%, tepung temulawak 25% merupakan hasil terbaik berdasarkan uji indeks efektivitas dari aspek sensori.
2. Karakteristik kimia MBTT hasil terbaik sebagai berikut kadar air 7,47%, kadar abu 3,7%, protein 17,68%, lemak 14,8%, serat pangan tak larut 26,6%, serat pangan terlarut 1,66%, serat pangan total 28,2%, karbohidrat 52,57% dan kadar antioksidan 94,2 ppm.
3. Pemberian MBTT pada tikus hiperlipidemia selama 4 minggu mampu memperbaiki profil lipid yaitu dengan menurunkan kadar kolesterol darah dari 185,51 mg/dL menjadi 97,41 mg/dL atau menurun sebesar 88,1 mg/dL (kolesterol normal), menurunkan kadar LDL darah dari 79,12 mg/dL menjadi 27,33 mg/dL atau menurun sebesar 51,79 mg/dL (LDL normal), meningkatkan kadar HDL darah dari 28,91 mg/dL menjadi 79,51 mg/dL atau meningkat sebesar 50,6 mg/dL (HDL normal), mampu menurunkan kadar trigliserida darah dari 124,74 mg/dL menjadi 77,73 mg/dL atau menurun sebanyak 47,01 mg/dL (trigliserida normal).

B. Saran

1. Perlu dilakukan pengujian lebih lanjut untuk dapat menurunkan kandungan kadar air yang terdapat pada formulasi MBTT.
2. Perlu pengujian lebih lanjut penelitian ini pada manusia untuk meneliti efek pada profil lipid penderita dislipidemia.