

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Interaksi perlakuan terbaik berdasarkan kandungan gizi yang terkandung dan mutu organoleptik pada susu kedelai kombinasi kacang tolo dengan penambahan CMC yaitu diperoleh pada perlakuan formula kedelai kombinasi kacang tolo (75:25) dengan konsentrasi CMC 0,06% yang memiliki protein sebesar 2,83%; serat kasar 1,10%; total padatan terlarut 12,25%; pH 6,79; rasa 3,25 (suka); aroma 3,34 (suka) dan warna 3,23 (suka). Sedangkan perlakuan formula kedelai kombinasi kacang tolo (50:50) dengan konsentrasi CMC 0,05% menghasilkan susu kedelai kombinasi kacang tolo terbaik dengan kadar air 90,00% dan tekstur 3,34 (suka).
2. Perlakuan formula kedelai kombinasi kacang tolo (75:25) menghasilkan mutu yang lebih baik dibandingkan formula kedelai kombinasi kacang tolo (50:50) dan juga formula kedelai kombinasi kacang tolo (25:75) yaitu dengan mutu protein 2,53%; serat kasar 1,01%; total padatan terlarut 12,20%; pH 6,77; rasa 3,24 (suka); aroma 3,27 (suka) dan warna 3,19 (suka). Pada perlakuan formula kedelai kombinasi kacang tolo (50:50) menghasilkan mutu lebih baik pada kadar air 89,98% dan mutu organoleptik tekstur 3,11 (suka).
3. Perlakuan konsentrasi CMC 0,06% menghasilkan mutu kimia dan mutu organoleptik lebih baik dibandingkan konsentrasi CMC 0,05% yaitu protein 1,34%; serat kasar 0,97%; total padatan terlarut 11,90% dan organoleptik rasa, aroma, dan warna yang disukai panelis.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan ini masih perlu dilakukannya penelitian lebih lanjut yaitu dengan melakukan pengujian kandungan gizi lainnya yang terkandung dalam susu kedelai kombinasi kacang tolo ini seperti pengujian terhadap lemak, kadar abu, dan karbohidrat. Beberapa kandungan gizi yang belum diujikan tersebut juga memegang peranan penting bagi kesehatan tubuh.

