

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap permen susu dengan penambahan sari wortel dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Perbandingan susu sapi dan sari wortel yang digunakan dalam pembuatan permen susu memberikan pengaruh nyata pada taraf $\alpha = 5\%$ terhadap analisis kimia yaitu kadar air, kadar abu, pH, aw, gula reduksi, sakarosa, protein, lemak, energi, aktivitas antioksidan, analisis mikrobiologi yaitu angka lempeng total, dan analisis fisika yaitu kekerasan, warna, uji organoleptik (warna, aroma, tekstur) dan tidak berbeda nyata pada taraf $\alpha = 5\%$ terhadap analisis uji organoleptik (rasa).
2. Perlakuan terbaik berdasarkan uji kimia, fisik, mikrobiologi dan penerimaan organoleptik adalah perlakuan C (90% susu sapi : 10% sari wortel) dengan parameter rata-rata kesukaan panelis terhadap warna 4,40 (suka), aroma 4,33 (suka), rasa 3,97 (suka), dan tekstur 4,63 (sangat suka) dengan hasil analisis kadar air 9,64%; kadar abu 1,83%; pH 6,23; aw 0,658; gula reduksi 5,89%; sakarosa 42,36%; protein 14,96%; lemak 9,33%; energi 345,24 kkal/100gram, aktivitas antioksidan 37,18%; kekerasan 84,78 N/cm²; warna 88,43 °HUE (*yellow-red*); dan angka lempeng total $1,21 \times 10^2$ CFU/gram.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, saran yang dapat diberikan penulis untuk peneliti selanjutnya adalah sebagai berikut :

1. Penambahan sari wortel dapat diterapkan dalam pembuatan permen susu dengan jenis susu yang berbeda seperti susu kambing, susu kerbau atau susu nabati.
2. Menentukan daya simpan dan mikrobiologis pada permen susu