

V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Interaksi antara lama penyimpanan dan suhu penyimpanan minuman susu jagung manis berpengaruh terhadap nilai pH, namun tidak berpengaruh terhadap kadar air, kadar protein, kadar lemak, kadar abu dan karbohidrat, dan viskositas.
2. Perbedaan lama penyimpanan tidak berpengaruh terhadap kadar air minuman susu jagung manis, namun sangat berpengaruh terhadap kadar protein, kadar lemak, kadar abu dan karbohidrat, viskositas, dan pH. Perbedaan pada penyimpanan suhu dingin dan penyimpanan suhu beku berpengaruh terhadap nilai pH, namun tidak berpengaruh terhadap kadar air, kadar protein, kadar lemak, kadar abu dan kadar karbohidrat dan viskositas.

5.1. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, sebaiknya perlu dilakukan penelitian mengenai jenis kemasan yang tepat dalam pengemasan minuman susu jagung untuk menentukan kemasan yang terbaik dari produk tersebut dan uji mikrobiologi untuk menentukan jenis mikroba yang tumbuh pada produk.