

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian pengaruh penambahan oleoresin *Cassiavera* terhadap karakteristik susu *multigrain* dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

- 1) Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan oleoresin *Cassiavera* berpengaruh sangat nyata ( $P < 0.01$ ) terhadap total padatan dan protein susu *multigrain*, serta berpengaruh nyata pada taraf 5% terhadap nilai kalori, serat kasar, dan  $IC_{50}$ . Penambahan oleoresin *Cassiavera* berpengaruh tidak nyata terhadap kadar lemak, Angka Lempeng Total, serta uji organoleptik warna, aroma, rasa, dan keseluruhan.
- 2) Berdasarkan analisis hasil yang didapatkan maka dapat disimpulkan bahwa perlakuan terbaik pada perlakuan D dengan penambahan oleoresin *Cassiavera* 0.6% dengan parameter rata-rata kesukaan panelis terhadap warna 3.12 (agak suka), aroma 3.20 (agak suka), rasa 2,94 (agak suka), keseluruhan 3.20 (agak suka) dengan hasil analisis total padatan (5.85%), nilai pH (6.45), kadar protein (4.81%), kadar lemak (9.42%), nilai energi (46.08 kkal), serat kasar (4%),  $IC_{50}$  (4.56) dan analisis ALT ( $4 \times 10^2$ ).

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang sudah dilaksanakan peneliti menyarankan kepada peneliti selanjutnya untuk melakukan uji secara in vivo untuk melihat potensi produk susu *multigrain* dalam mengontrol glukosa darah, meningkatkan sistem imun, mengetahui potensi dalam menangkal radikal (MDA), ataupun sebagai potensi produk pangan fungsional pencegah kanker. Hal ini disarankan peneliti berdasarkan hasil nilai  $IC_{50}$  yang tergolong sangat kuat dan adanya sifat antibakteri pada produk.