

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa penambahan konsentrasi Sari daun sisal (*Agave sisalana*) dalam pembuatan dali berpengaruh nyata terhadap nilai rendemen, kadar air, pH, warna (a^*) dan nilai mutu organoleptik dali. Hasil terbaik pada penelitian untuk penambahan sari daun sisal yaitu pada perlakuan B (3%), dimana perlakuan tersebut memberikn hasil yang terbaik dari nilai rendemen 80,83%, kadar air 70,37%, pH 6,48, warna (a^*) -2,06 dan uji organoleptik rasa, 3,33 (agak sepat), warna 3,53 (putih kehijaun), tekstur 3,03 (lembek) dan aroma 3,33 (sedikit sepat).

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, disarankan untuk pengembangan produk koagulated milk menyerupai dali perlu dikembangkan dengan menggunakan sumber susu lain seperti susu sapi dan susu kambing serta melakukan inovasi – inovasi untuk penyajian dali agar diminati konsumen.

