

V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan sari jahe gajah (*Zingiber officinale* var. *Officinarum*) memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar protein dan sensori, akan tetapi tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap rendemen pada *ginger milk curd*. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa hasil konsentrasi persentase terbaik penambahan sari jahe gajah pada pembuatan *ginger milk curd* terdapat pada perlakuan P1 (15%) dengan nilai rendemen 77,59%, kadar protein 6,10%, sensori warna dengan nilai 3,96 (suka), sensori tekstur dengan nilai 3,90 (suka), sensori rasa dengan nilai 3,66 (suka) dan sensori aroma dengan nilai 3,84 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan, penulis memiliki saran agar dilakukannya penelitian dengan hanya menggunakan persentase 15-25% penambahan sari jahe gajah (*Zingiber officinale* var. *Officinarum*) terhadap rendemen, kadar protein dan sensori pada pembuatan *ginger milk curd* karena lebih disukai oleh panelis.