

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap permen susu sari daun kelor dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Perbandingan susu sapi dan sari daun kelor yang digunakan dalam pembuatan permen susu memberikan pengaruh nyata pada taraf  $\alpha = 5\%$  terhadap analisis kimia yaitu kadar air, gula reduksi, sakarosa, protein, lemak, aktivitas antioksidan, analisis fisik yaitu kekerasan dan warna, analisis mikrobiologi yaitu angka lempeng total, dan tidak berbeda nyata pada taraf  $\alpha = 5\%$  terhadap analisis uji kadar abu dan uji organoleptik.
2. Perlakuan terbaik berdasarkan uji kimia, fisik, mikrobiologi adalah perlakuan B (95% susu sapi : 5% sari daun kelor) dengan parameter rata-rata kadar air 7,43%, kadar abu 1,11%, gula reduksi 7,52%, sakarosa 65,43%, protein 9,79%, lemak 3,89%, aktivitas antioksidan 42,83%, analisis warna 74,08 °HUE, 94,54 N/cm<sup>2</sup>, angka lempeng total  $4,3 \times 10^2$ . Berdasarkan penerimaan organoleptik perlakuan terbaik adalah perlakuan C (90% susu sapi : 10% sari daun kelor) dengan parameter rata-rata kesukaan panelis terhadap warna 3,93 (suka), aroma 3,87 (suka), rasa 3,93 (suka), dan tekstur 3,73 (suka).

### 5.2 Saran

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

1. Pada penelitian lanjutan disarankan untuk memperbaiki formula dengan cara mengurangi penambahan air dalam penghalusan bahan baku atau mengganti penambahan sari menjadi bubuk yang dapat menurunkan kadar air pada produk permen susu sari daun kelor ini agar dapat sesuai pedoman SNI.
2. Pada penelitian lanjutan disarankan untuk menentukan umur simpan produk.