

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dari penelitian yang dilakukan, dapat disimpulkan beberapa hal berikut:

1. Interaksi antar kedua faktor dengan variasi jenis dan konsentrasi bahan enkapsulasi berpengaruh signifikan ( $\text{sig.} < 0,05$ ) terhadap beberapa karakteristik fisikokimia dan mikrobiologi dadih bubuk seperti, kadar protein, kadar lemak, total asam, pH, viabilitas BAL, warna, dan rasa. Pengeringan dengan penambahan Maltodekstrin 20% memberikan hasil viabilitas BAL paling tinggi yakni 76,96%, Total BAL sebesar  $9,5 \times 10^7$ , kadar air sebesar 10,56%, kadar protein sebesar 19,72%, kadar lemak sebesar 22,15%, total asam sebesar 1,52%, pH sebesar 4,80, dan total padatan sebesar 89,44% serta memiliki hasil uji organoleptik yang disukai oleh panelis terhadap warna dan rasa dadih bubuk.
2. Dadih bubuk dengan variasi jenis dan konsentrasi bahan enkapsulasi memberikan pengaruh yang signifikan ( $\text{sig.} < 0,05$ ) terhadap karakteristik dadih bubuk. Variasi konsentrasi bahan enkapsulasi memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar lemak, total asam, total padatan, total BAL, Viabilitas BAL, warna, aroma, dan rasa dadih bubuk. Variasi jenis bahan enkapsulasi memberikan pengaruh nyata terhadap kadar protein, total asam, pH, Viabilitas BAL, warna, dan rasa dadih bubuk.
3. Dadih bubuk dengan penambahan Maltodekstrin 20% terpilih sebagai produk unggulan dengan pertimbangan warna, rasa, tekstur, aroma, dan viabilitas BAL sesuai dengan Multiple Attribute Decision Making-Sample Additive Weight (MADM-SAW).
4. Analisis Usaha terbaik dilakukan dengan kapasitas alat 7,5 kg. Nilai *Break Even Point* produksi yaitu 2624 pcs/tahun. Memiliki keuntungan sebesar Rp. 399.210.864/tahun. Nilai R/C (*Return Cost Ratio*) 4,04 ( $R/C > 1$ ) maka usaha mengalami keuntungan dan layak untuk dilaksanakan.

## B. Saran

Berlandaskan kesimpulan yang ada diatas, adapun, penulis menyarankan untuk membuat dadih bubuk menggunakan alat pengeringan lainnya agar semakin berkembangnya penelitian mengenai Viabilitas BAL saat menggunakan alat pengeringan dan nilai tambah alat tersebut serta diperlukannya uji daya larut, rendemen, dan umur simpan dadih dengan bentuk bubuk.

