

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa penambahan bubuk kulit manggis (*Garcinia mangostana*) berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisik kerupuk susu, khususnya pada kadar air dan diameter kembang. Semakin tinggi konsentrasi bubuk kulit manggis (*Garcinia mangostana*) yang digunakan, kadar air dalam kerupuk cenderung menurun, sementara diameter kembang juga menurun secara drastis hingga tidak terjadi pengembangan sama sekali pada konsentrasi 15% dan 20%. Pengamatan deskriptif sensori menunjukkan bahwa penambahan kulit manggis menyebabkan perubahan warna menjadi lebih gelap dan tekstur kerupuk menjadi lebih keras. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa ada pengaruh nyata dari penambahan kulit manggis terhadap diameter kembang, deskriptif sensori, dan kadar air pada kerupuk susu. Berdasarkan hasil keseluruhan, perlakuan dengan penambahan 5% bubuk kulit manggis (*Garcinia mangostana*) (perlakuan B) merupakan konsentrasi terbaik, karena memberikan manfaat fungsional dari kulit manggis sekaligus mempertahankan karakteristik fisik dan visual produk yang masih dapat diterima secara sensori.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini, disarankan agar penggunaan bubuk kulit manggis (*Garcinia Mangostana*) dalam pembuatan kerupuk susu tidak melebihi konsentrasi 5%, karena konsentrasi tersebut memberikan hasil paling optimal dari sisi kadar air, diameter kembang, serta karakteristik visual dan tekstur produk. Selain itu, sebaiknya dilakukan formulasi lanjutan untuk memperbaiki tekstur

produk pada konsentrasi kulit manggis yang lebih tinggi, misalnya melalui kombinasi bahan pengembang lain atau teknik pengolahan berbeda seperti penambahan bahan pengemulsi alami.

Penelitian lanjutan juga diperlukan untuk mengidentifikasi kandungan senyawa aktif seperti antioksidan dan flavonoid dalam kerupuk susu yang diperkaya bubuk kulit manggis (*Garcinia Mangostana*), guna memperkuat klaim manfaat fungsional produk. Di samping itu, pengujian secara sensorik hedonik dan analisis daya simpan penting dilakukan untuk menilai sejauh mana penerimaan konsumen terhadap produk ini dalam jangka waktu tertentu. Hal ini akan sangat bermanfaat jika produk akan dikembangkan lebih lanjut sebagai makanan ringan fungsional di tingkat industri atau UMKM.

