

V.KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Perbandingan susu sapi dan sari daun pegagan yang digunakan dalam pembuatan permen susu memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, protein, lemak, gula reduksi, sakarosa, aktivitas antioksidan, uji organoleptik (warna, rasa, dan tekstur) tetapi tidak memberikan pengaruh nyata terhadap uji organoleptik (aroma).
2. Perlakuan terbaik berdasarkan uji kimia dan penerimaan organoleptik adalah perlakuan C (95% susu sapi : 5% sari daun pegagan) dengan parameter rata-rata kesukaan panelis terhadap warna 4,12 (suka), aroma 3,92 (suka), rasa 3,84 (suka), dan tekstur 3,76 (suka) dengan hasil analisis kadar air 9,72%, kadar abu 1,59%, protein 14,22%, lemak 8,94%, gula reduksi 6,14%, sakarosa 53,30% , aktivitas antioksidan 45,40% dan angka kapang/khamir $0,5 \times 10^1$ koloni/g.
3. Uji umur simpan dilakukan selama ± 1 bulan, pada hari ke 30 tidak dilakukan analisis karena semua produk sudah ditumbuhi oleh jamur yang menyatakan produk tidak layak untuk dikonsumsi, sehingga data yang diambil hanya hari ke 0, 10, dan 20. Dilihat dari peningkatan kadar air, nilai aw (*water activity*), kelengketan dan cemaran mikroba kapang/khamir, pada hari ke 10 produk masih memenuhi SNI, sedangkan pada hari ke 20 semua produk sudah melawati batas SNI nilai kapang/khamirnya, sehingga disimpulkan umur simpan produk berkisar ± 20 hari.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, saran yang dapat diberikan penulis untuk peneliti selanjutnya adalah memperbaiki formula bahan baku untuk pembuatan permen susu dalam menurunkan kadar air dengan mengurangi

penambahan air pada saat penghancuran bahan baku produk agar memenuhi standar SNI. Selain itu disarankan untuk menambahkan bahan tambahan lain untuk menyamarkan rasa sepat daun pegagan.

