

BAB 7

KESIMPULAN DAN SARAN

7.1 Kesimpulan

1. Ada perbedaan yang signifikan pada tingkat kesukaan aroma formulasi susu kedelai dengan penambahan tepung daun kelor.
2. Ada perbedaan yang signifikan pada tingkat kesukaan rasa formulasi susu kedelai dengan penambahan tepung daun kelor.
3. Ada perbedaan yang signifikan pada tingkat kesukaan warna formulasi susu kedelai dengan penambahan tepung daun kelor.
4. Ada perbedaan yang signifikan pada tingkat kesukaan tekstur formulasi susu kedelai dengan penambahan tepung daun kelor.
5. Ada perbedaan mutu organoleptik pada formulasi susu kedelai dengan penambahan tepung daun kelor.
6. Formulasi susu kedelai dengan penambahan tepung daun kelor dengan mutu organoleptik terbaik adalah penambahan tepung daun kelor sebesar 5 gram.

7.2 Saran

1. Pada saat uji mutu organoleptik berlangsung sebaiknya menyediakan ruang isolasi khusus bagi panelis yang sedang menunggu untuk melakukan uji organoleptik agar panelis tidak menerima informasi dari panelis lain tentang sampel yang diujikan sebelum memberikan penilaian.

2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai uji mikrobiologi dan masa simpan pada formulasi susu kedelai dengan penambahan tepung daun kelor. uji mikrobiologi untuk memastikan keamanan produk, dan uji daya terima pada balita untuk mengetahui penerimaan balita terhadap produk.