

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan analisis data dan pembahasan yang telah diuraikan sebelumnya, dapat ditarik beberapa kesimpulan yaitu:

1. Secara kimia, peningkatan proporsi kedelai dan penambahan pisang susu secara konsisten berpengaruh nyata terhadap kadar protein, pH, dan kadar lemak, sedangkan pada total padatan terlarut, aktivitas antioksidan tidak berpengaruh nyata. Secara fisik, penambahan pisang susu cenderung memengaruhi tekstur dan konsistensi produk, serta memberikan warna yang lebih menarik pada produk. Kombinasi kedelai dan pisang susu yang optimal, terutama pada rasio A3B3 (80g kedelai dan 8g pisang).
2. Uji organoleptik menunjukkan bahwa penambahan pisang susu terutama mempengaruhi aspek warna dari susu kedelai, sementara aspek aroma dan rasa tidak terpengaruh.
3. Secara kimia, kombinasi dengan konsentrasi kedelai 80 g dan pisang susu 6 g (A3B2) menunjukkan hasil terbaik dalam hal kadar protein dan total padatan terlarut. Secara fisik, pengujian menunjukkan bahwa kombinasi yang sama menghasilkan tekstur dan konsistensi yang disukai oleh panelis. Berdasarkan organoleptik, sampel A2B3 (60 g kedelai dan 8 g pisang) menjadi pilihan favorit untuk rasa, sementara A3B3 (80 g kedelai dan 8 g pisang) lebih disukai untuk warna.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil temuan dan analisis penelitian saran dalam penelitian ini yaitu:

1. Untuk penelitian lanjutan yaitu perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengeksplorasi variasi bahan tambahan lain yang dapat meningkatkan sifat fungsional dari minuman susu kedelai, seperti penambahan komponen lain yang dapat meningkatkan kandungan antioksidan atau nutrisi lainnya.
2. Untuk aplikasi praktis yaitu produk susu kedelai dengan campuran pisang susu dapat dikembangkan lebih lanjut untuk pasar komersial, terutama sebagai alternatif minuman sehat yang kaya protein dan bebas laktosa, yang dapat dijual dengan harga lebih terjangkau dibandingkan susu sapi.
3. Untuk optimalisasi produksi yaitu dalam skala produksi, perlu dilakukan optimasi proses produksi terkait dengan suhu dan waktu pemasakan untuk menjaga kandungan nutrisi yang optimal, terutama kadar lemak dan protein.