

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan yang telah dilakukan, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Konsentrasi CMC berpengaruh nyata terhadap waktu larut, kadar abu, asam lemak bebas dan uji kesukaan warna sebelum penambahan kopi. Namun tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar lemak, *bulk density*, kelarutan, uji kesukaan aroma *non dairy creamer* bubuk, rasa *non dairy creamer* bubuk, kenampakan *non dairy creamer* bubuk, uji aroma kopi dengan penambahan *non dairy creamer* bubuk, warna kopi dengan penambahan *non dairy creamer* bubuk, rasa kopi dengan penambahan *non dairy creamer* bubuk dan kestabilan kopi dengan penambahan *non dairy creamer* bubuk.
2. Konsentrasi MDAG berpengaruh nyata terhadap asam lemak bebas dan kadar lemak. Namun tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, *bulk density*, waktu larut, kelarutan, uji kesukaan aroma *non dairy creamer* bubuk, warna *non dairy creamer* bubuk, rasa *non dairy creamer* bubuk, kenampakan *non dairy creamer* bubuk, uji aroma kopi dengan penambahan *non dairy creamer bubuk*, warna kopi dengan penambahan *non dairy creamer* bubuk, rasa kopi dengan penambahan *non dairy creamer* bubuk dan kestabilan kopi dengan penambahan *non dairy creamer* bubuk.
3. Berdasarkan skor kesukaan kesukaan organoleptik, faktor yang paling disukai pada faktor konsentrasi CMC 3%, dan pada faktor konsentrasi MDAG 1,5%.

B. Saran

Berdasarkan hasil pengamatan dalam penelitian yang telah dilakukan, maka untuk penelitian selanjutnya perlu menambahkan sebagai berikut :

1. Perlu dilakukan inovasi lebih lanjut terhadap variasi dalam pembuatan *non dairy creamer*.

2. Perlu dilakukan penelitian lanjutan terhadap kondisi penyimpanan terbaik, umur simpan, jenis kemasan dan jumlah konsumsi yang sesuai untuk mendapatkan manfaat dari *non dairy creamer*.