

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

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

1. Perbandingan PKO dan Sirup Glukosa berpengaruh nyata terhadap viskositas, brix, asam lemak bebas, kadar lemak dan uji kesukaan warna kopi dengan penambahan *non dairy creamer*. Namun tidak berpengaruh nyata terhadap warna L, a, b *non dairy creamer*, *whitening effect*, pH *non dairy creamer*, pH kopi dengan penambahan *non dairy creamer*, kestabilan emulsi, uji kesukaan aroma *non dairy creamer*, warna *non dairy creamer*, rasa *non dairy creamer*, kenampakan, uji aroma kopi dengan penambahan *non dairy creamer*, rasa kopi dengan penambahan *non dairy creamer*. kestabilan kopi dengan penambahan *non dairy creamer* dan *feathering effect*.
2. Jenis emulsifier berpengaruh nyata terhadap viskositas, brix, asam lemak bebas, kadar lemak dan uji kesukaan warna kopi dengan penambahan *non dairy creamer*. Namun tidak berpengaruh nyata terhadap warna L, a, b *non dairy creamer*, *whitening effect*, pH *non dairy creamer*, pH kopi dengan penambahan *non dairy creamer*, kestabilan emulsi, uji kesukaan aroma *non dairy creamer*, warna *non dairy creamer*, rasa *non dairy creamer*, kenampakan, uji aroma kopi dengan penambahan *non dairy creamer*, rasa kopi dengan penambahan *non dairy creamer*. kestabilan kopi dengan penambahan *non dairy creamer* dan *feathering effect*.

3. Berdasarkan uji kesukaan organoleptik secara keseluruhan *non dairy creamer* yang paling disukai dibuat dengan perbandingan PKO dan sirup glukosa 30 : 20 (% <sup>b/v</sup>) dan jenis emulsifier yang digunakan MDAG 1%.

## **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*.
3. Perlu dilakukan penelitian lanjutan tentang formulasi *nn dairy creamer* supaya kestabilan emulsinya bagus. Terutama pada bahan sodium caseinate ini sedikit susah homongen karna saat pencampuran mengalami penggumpalan yang membuat lama homogenya. Hal ini juga diakibatkan karena berat jenis sodium caseinate lebih ringan dari pada tepung pada umumnya sehingga mempengaruhi lamanya pencampuran.