

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Dari data hasil yang didapatkan dan pembahasan dalam penelitian ini, dapat diberikan beberapa kesimpulan, sebagai berikut:

1. Suhu perkecambahan edamame berpengaruh terhadap nilai cerna protein, pH, kesukaan aroma, warna, tetapi tidak berpengaruh terhadap kadar protein, lemak, kesukaan rasa susu edamame yang dihasilkan.
2. Lama perkecambahan berpengaruh terhadap nilai cerna protein, pH, kesukaan aroma, warna, tetapi tidak berpengaruh terhadap kadar protein, lemak, kesukaan rasa susu edamame yang dihasilkan.
3. Kesukaan keseluruhan tertinggi 4,73 = agak suka terdapat pada A2B4 dengan nilai cerna 25,98%bk yang didukung oleh kadar protein 2,49%bk, lemak 1,30%bk, pH 6,20 dan memenuhi SNI 01-3830-1995. Syarat mutu susu kedelai, kecuali pH.

### B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang dihasilkan maka disarankan pada peneliti yang ingin melanjutkan

penelitian ini harus memperhatikan kualitas biji edamame dan untuk suhu perkecambahan disarankan dibawah suhu 40°C karna akan mempengaruhi pertumbuhan kecambah, melakukan analisis lanjutan seperti melakukan analisis umur simpan setelah diolah.