

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari penelitian perbedaan karakteristik susu nabati berbasis kedelai dan edamame dengan penambahan gula semut aren dapat disimpulkan bahwa :

1. Jenis kacang berpengaruh nyata terhadap gula reduksi gula total, sukrosa, lemak, protein dan uji organoleptik (warna, rasa dan aroma).
2. Persentase penambahan gula semut aren berpengaruh nyata terhadap gula reduksi gula total, sukrosa, lemak, protein dan uji organoleptik (warna, rasa dan aroma).
3. Kombinasi kedua perlakuan berpengaruh nyata terhadap gula reduksi gula total, sukrosa, lemak, protein dan uji organoleptik (warna, rasa dan aroma).
4. Perlakuan terbaik berdasarkan uji organoleptik yang didapatkan dari rerata paling tinggi yaitu pada perlakuan A2B5 (kedelai dan gula semut aren 15%)

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan diperlukan penelitian lebih lanjut dengan variasi jenis kacang-kacangan lain yang mengandung protein tinggi sehingga diperoleh formula susu nabati yang diterima masyarakat umum dan menyehatkan.