

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Umum

Susu koro pedang dengan lama perendaman 24 jam dan penambahan CMC 0,4% merupakan produk yang disukai oleh panelis.

1. Khusus

- a. Lama perendaman dan penambahan CMC berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar protein, serta tingkat kesukaan susu koro, semakin lama waktu perendaman maka kadar protein dan kadar air pada biji koro pedang semakin meningkat sedangkan pada susu koro pedang dipengaruhi oleh dua faktor yaitu lama perendaman dan penambahan CMC sehingga kadar air pada lama perendaman 24 jam, CMC 0,4% menjadi kadar air tertinggi dan kadar protein tertinggi diperoleh pada lama perendaman 48 jam, CMC 0,4%, pada tingkat kesukaan lama perendaman dan penambahan CMC berpengaruh nyata terhadap rasa namun tidak berpengaruh nyata terhadap warna aroma, tekstur dan keseluruhan, nilai tertinggi pada analisis kesukaan terdapat pada lama perendaman 24 jam, CMC 0,4% yaitu 3,16.
- b. Lama perendaman dan penambaaahan CMC yang tepat pada susu koro pedang terdapat pada lama perendaman 24 jam dengan penambahan CMC 0,4%, hal in terjadi karena dari hasil uji terhadap viskositas susu koro pedang memiliki tekstur yang baik dan pada uji kesukaan juga merupakan produk yang paling disukai panelis, pada analisis kadar protein dan kadar air memiliki nilai berturut-turut 23,83%, 87,91% .

B. Saran

Disarankan untuk peneliti selanjutnya agar dilakukan pengujian lebih lanjut mengenai lama perendaman yang berbeda dengan penambahan CMC yang sama terhadap sifat fisik, kimia,serta aktivitas antioksidan yang terkandung dalam susu koro pedang.