

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Umum

Susu kara pedang dengan penambahan 0% CMC dan 40 ml madu merupakan produk terpilih yang paling disukai panelis.

2. Khusus

a. Penambahan CMC dan penambahan madu berpengaruh terhadap sifat fisik susu kara pedang yang dihasilkan yaitu warna, volume sedimentasi dan tingkat kesukaan susu kara pedang yang dihasilkan terhadap warna, aroma, rasa, kekentalan dan keseluruhan.

b. Susu kara pedang dengan perlakuan terbaik dan paling disukai panelis adalah susu kara pedang dengan penambahan 0% CMC dan madu 40 ml, yang memiliki kandungan kadar air 83,57%, kadar abu 0,07%, kadar protein 0,33%, kadar lemak 0,31%, kadar karbohidrat 15,72%.

B. Saran

Kadar protein pada penelitian ini belum sesuai dengan SNI sehingga perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dan diharapkan dapat meningkatkan kadar protein pada produk susu kara pedang.