

BAB V

PENUTUP

A. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan tersebut dapat disimpulkan bahwa:

1. Semakin banyak penambahan maltodekstrin berpengaruh terhadap derajat putih, kelarutan dan daya serap air maka nilai sifat fisik pada susu bubuk kecambah kedelai instan semakin naik dan menunjukkan ada perbedaan pada setiap perlakuan.
2. Hasil analisa uji kimia susu bubuk kecambah kedelai instan dengan penambahan maltodekstrin pada kadar air, kadar abu, serat kasar, protein dan karbohidrat menunjukkan bahwa ada perbedaan pada setiap perlakuan namun, pada lemak tidak ada perbedaan pada setiap perlakuan.
3. Hasil analisis mutu sensori susu bubuk kecambah kedelai instan pada warna, dan tekstur menunjukkan bahwa ada perbedaan pada setiap perlakuan, namun pada aroma dan rasa menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan terhadap penambahan konsentrasi maltodekstrin

B. SARAN

1. Sesuai hasil penelitian ini dalam pembuatan susu bubuk kecambah kedelai instan dapat ditambahkan maltodekstrin sebesar 15-20% untuk menghasilkan nilai fisik dan kimia yang baik.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai umur simpan produk susu bubuk kecambah kedelai instan.