

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

- a. Penambahan ekstrak daun cincau hijau pada pembuatan minuman serbuk kecambah kedelai berpengaruh terhadap karakteristik fisik kelarutan, karakteristik kimia (kadar protein, aktivitas antioksidan dan kadar serat) dan sifat sensoris (rasa dan kekentalan)
- b. Penambahan ekstrak daun cincau hijau tidak berpengaruh terhadap sifat fisik densitas kamba dan sifat sensoris (warna dan aroma)
- c. Produk terbaik minuman serbuk susu kecambah kedelai dari keseluruhan uji diperoleh hasil terbaik pada penambahan konsentrasi ekstrak daun cincau hijau 5% dengan parameter nilai yang memiliki sifat sensoris (3,22) agak suka, densitas kamba (0,95g/ml), kelarutan (88,17%), protein (10,28%), aktivitas antioksidan (18,01% RSA), serat (28,71%).

B. Saran

- a. Sesuai dengan penelitian ini untuk memproduksi serbuk susu kecambah kedelai dengan penambahan ekstrak cincau sebaiknya dengan konsentrasi 5%.
- b. Diperlukan penelitian lebih lanjut mengenai suhu dan lama pengeringan agar lebih efektif dan efisien serta penambahan *stabilizer foam* untuk meningkatkan rendemen pada serbuk susu kecambah kedelai. Diperlukan penelitian lebih lanjut mengenai zat gizi lain yang terkandung dalam ekstrak daun cincau hijau.
- c. Diperlukan penelitian lebih lanjut terkait umur simpan produk.