

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang didapatkan setelah dilakukannya penelitian perlakuan penambahan sirop umbi yakon pada dadih susu sapi diantaranya adalah sebagai berikut:

- a. Formula yang dihasilkan dalam penambahan sirop umbi yakon adalah F1 (10%), F2 (20%), dan F3 (30%). Dadih susu sapi dengan penambahan sirop umbi yakon memiliki rasa dan aroma khas seperti susu fermentasi, warna dadih tergantung pada jumlah penambahan sirop umbi yakon, serta tekstur seperti puding atau tahu yang sangat mudah hancur.
- b. Hasil analisis ragam pada kandungan gizi menunjukkan bahwa $p < 0.05$ atau terdapat penurunan yang signifikan pada kadar lemak, serta peningkatan karbohidrat yang signifikan antara F1, F2, dan F3 dadih susu sapi dengan penambahan sirop umbi yakon. Letak perbedaan dua parameter uji tersebut terdapat pada F3. Parameter kadar air, abu, dan protein memiliki nilai $p > 0.05$ atau tidak terdapat pengaruh yang signifikan.
- c. Penambahan sirop umbi yakon terhadap kadar vitamin B7 (Biotin) pada dadih susu sapi memiliki pengaruh signifikan atau $p < 0.05$. Setelah dilakukan tes lanjutan, letak perbedaan terdapat pada F3.
- d. Uji daya terima yaitu uji hedonik menunjukkan bahwa penambahan sirop umbi yakon berpengaruh terhadap rasa dadih susu sapi, dengan nilai signifikansi Anova (*Analysis of Variance*) $p < 0.05$. Penambahan sirop umbi yakon pada dadih susu sapi tidak berpengaruh signifikan dalam aspek warna, aroma, dan tekstur atau $p > 0.05$.
- e. Penentuan produk terpilih dilakukan menggunakan Metode Perbandingan Eksponensial (MPE) berdasarkan parameter uji kandungan gizi, kandungan vitamin B7(biotin), dan daya terima. Setelah perhitungan skor, formula terpilih dari dadih susu sapi dengan penambahan sirop umbi yakon adalah F3.

- f. Takaran saji dadih susu sapi dengan penambahan sirop umbi yakon dibuat berdasarkan aturan makanan selingan yaitu 10-15%, Peraturan BPOM No.9 tentang Acuan Label Gizi, dan Peraturan BPOM No. 22 Tahun 2019 tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan kategori kode 01.7 yaitu makanan berbahan dasar susu fermentasi memiliki takaran saji 100-200 gram.
- g. Satu porsi dadih susu sapi dengan penambahan sirop umbi yakon sebanyak 100 g mengandung energi 161 Kkal memenuhi 7.4% kebutuhan, protein 9.5 yang memenuhi 15.8% kebutuhan, lemak 6.9 g yang memenuhi 10.2% kebutuhan, karbohidrat 14.9 g yang memenuhi 4.5% kebutuhan, dan vitamin B7 (Biotin) 16.4 µg yang memenuhi 54% kebutuhan.

V.2 Saran

Beberapa saran dari peneliti berdasarkan penelitian ini diantaranya sebagai berikut :

- a. Perlu dilakukan penelitian lanjutan sebagai pangan antidiabetik pada penderita diabetes mellitus tipe 2.
- b. Perlu dilakukan analisis lanjutan mengenai hubungan antara jumlah total BAL dengan kadar vitamin B7 (Biotin).