

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **V.1 Kesimpulan**

Kesimpulan yang didapat dari analisis kandungan gizi, fenol, dan uji hedonik dadih susu sapi dengan penambahan sirop umbi yakon sebagai pangan fungsional dengan sifat antidiabetik sebagai berikut :

- a. Formulasi dadih susu sapi dengan penambahan sirop umbi yakon menghasilkan tiga formula yakni dengan penambahan sebanyak 10% (F1), 20% (F2), dan 30% (F3). Dadih susu sapi yang dihasilkan memiliki rasa dan aroma khas susu fermentasi dengan tekstur lembut seperti tahu.
- b. Hasil analisis menunjukkan tidak adanya pengaruh signifikan ( $p>0,05$ ) antara penambahan proporsi sirop umbi yakon terhadap kadar air, protein, dan lemak pada dadih susu sapi. Hasil analisis kadar abu dadih susu sapi dengan penambahan sirop umbi yakon menunjukkan adanya pengaruh signifikan ( $P<0,05$ ) pada F1 dan F3 serta F2 dan F3. Hasil analisis kadar karbohidrat mengalami peningkatan, namun berdasarkan uji Anova tidak ditemukan pengaruh signifikan ( $p>0,05$ ) pada ketiga formula.
- c. Uji kadar fenol menunjukkan peningkatan proporsi sirop yakon akan meningkatkan kadar fenol dadih susu sapi, namun hasil uji Anova menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh signifikan antara penambahan proporsi sirop yakon terhadap kadar fenol dadih susu sapi ( $p>0,05$ )
- d. Penambahan sirop yakon pada dadih susu sapi dari F1 ke F3 cenderung meningkatkan nilai penerimaan produk terutama pada parameter tekstur dan rasa. Namun hasil uji hedonik menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara penambahan proporsi sirop umbi yakon terhadap karakteristik warna, aroma, tekstur, dan rasa pada dadih susu sapi ( $p>0,05$ ).

- e. Pemilihan produk terpilih menggunakan Metode Perbandingan Eksponensial (MPE) yang kemudian didapatkan F3 sebagai formula terpilih pada penelitian ini. Dasar pemilihan produk terpilih didasarkan pada formula dengan kandungan gizi, fenol, dan daya terima yang baik.
- f. Hasil perhitungan proporsi dadih susu sapi dengan penambahan sirop umbi yakon didasarkan pada peraturan BPOM Nomor 22 Tahun 2019 tentang Informasi Nilai Gizi Pada Label Pangan Olahan pada kategori 01.7 yakni makanan berbahan dasar susu fermentasi memiliki takaran saji 50-100 gram.
- g. Satu porsi dadih susu sapi (100 gr) memiliki nilai gizi sebagai berikut : energi 159,33 kkal; protein 9,25 gram; lemak 6,9 gram; karbohidrat 15,08 gram; dan fenol 249 µg. jika dibandingkan dengan AKG katagori umum maka produk dadih susu sapi terpilih mampu memenuhi 7,41% kebutuhan energi, 15,4% kebutuhan protein, 8,21% kebutuhan lemak, dan 4,64% kebutuhan karbohidrat.

## V.2 Saran

Beberapa saran dari peneliti untuk penelitian lanjutan antara lain sebagai berikut :

- a. Diperlukan penelitian lanjutan mengenai efektivitas pemberian dadih susu sapi dengan penambahan sirop umbi yakon dalam membantu menurunkan kadar gula darah pada penderita diabetes melitus tipe 2
- b. Perlu dilakukan reformasi pembuatan sirop umbi yakon dengan alat-alat yang memadai agar tidak terjadinya oksidasi pada kandungan fenol umbi yakon sehingga meminimalisir terjadinya pengurangan kandungan fenol pada produk
- c. Dilakukan analisis zat gizi dan total fenol terlebih dahulu pada sirop umbi yakon sebelum ditambahkan pada dadih susu sapi
- d. Dibutuhkan untuk melakukan analisis karakteristik peptida bioaktif pada dadih susu sapi dengan penambahan sirop umbi yakon
- e. Meningkatkan nilai pada parameter organoleptik guna meningkatkan daya terima pada konsumen dengan penggunaan penstabil pada parameter tekstur dan perisa pada parameter aroma dan rasa.