

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang didapat dari analisis uji kandungan gizi, total triptofan, dan organoleptik dadih susu sapi dengan penambahan sirop umbi yakon adalah sebagai berikut:

- a. Dadih susu sapi dengan penambahan sirop umbi yakon memiliki tiga formula berdasarkan proporsi penambahan sirop umbi yakon berturut-turut F1, F2, dan F3 yaitu 10%, 20%, dan 30%.
- b. Hasil analisis kandungan gizi menunjukkan tidak adanya pengaruh yang signifikan ($p>0,05$) penambahan sirop umbi yakon dengan kadar air, abu, protein, dan lemak dadih susu sapi. Namun, ada pengaruh signifikan penambahan sirop umbi yakon dengan kadar karbohidrat dadih susu sapi ($p<0,05$).
- c. Hasil uji total triptofan menunjukkan tidak adanya pengaruh yang signifikan ($p>0,05$) penambahan sirop umbi yakon dengan total triptofan dadih susu sapi.
- d. Hasil uji organoleptik menunjukkan tidak adanya pengaruh yang signifikan ($p>0,05$) penambahan sirop umbi yakon dengan parameter warna, aroma, dan tekstur dadih susu sapi, sedangkan terdapat pengaruh yang signifikan penambahan sirop umbi yakon terhadap parameter rasa ($p<0,05$).
- e. Penentuan formula terpilih menggunakan metode MPE memperoleh hasil F3 sebagai formula terpilih yang didasarkan pada hasil analisis kandungan gizi, total triptofan, serta hasil uji organoleptik yang baik.
- f. Takaran saji untuk formula terpilih (F3) sebesar 100 g dengan kandungan energi 7,42%, protein 14,63%, lemak 10,13%, dan karbohidrat 4,88% dari ALG kategori umum, serta kandungan triptofan 107,55 mg.

V.2 Saran

Pada penelitian selanjutnya diharapkan dapat dilakukan intervensi produk dadih susu sapi dengan penambahan sirop umbi yakon sebagai terhadap penderita DM Tipe 2 yang kemudian produk penelitian dimanfaatkan untuk pengabdian masyarakat.