

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Terdapat perbedaan sifat organoleptik RTD Yummilk dengan variasi pencampuran sorgum. RTD Yummilk yang paling diterima seperti perlakuan A (kontrol) adalah perlakuan B dengan parameter aroma, rasa, dan kekentalan sudah dapat diterima, namun pada parameter warna belum dapat diterima.
2. Terdapat perbedaan kadar serat RTD Yummilk dengan variasi pencampuran sorgum. Kadar serat lebih tinggi yaitu pada perlakuan B dengan kadar serat pangan sebesar 4,15 g per 100 ml.
3. Tidak terdapat perbedaan masa simpan RTD Yummilk dengan variasi pencampuran sorgum. Seluruh perlakuan memiliki masa simpan yang sama yaitu bertahan 10 jam pada suhu ruang.

B. Saran

1. Perlakuan B (75% kacang kedelai dan 25% sorgum) dapat dikembangkan lebih lanjut berdasarkan sifat organoleptik, kadar serat, dan masa simpan.
2. Untuk memperbaiki aspek warna RTD, sebaiknya ditambahkan bahan lain supaya warna yang dihasilkan lebih menarik.