

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Penambahan remahan kayu manis terhadap sari kedelai memberikan pengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) pada aktivitas antioksidan, warna, pH, hedonik rasa, hedonik warna, hedonik aroma, penerimaan keseluruhan, mutu hedonik aroma, dan uji pembandingan jamak namun tidak memberikan pengaruh nyata ($P > 0,05$) pada total padatan terlarut dan viskositas.
2. Perlakuan terbaik terdapat pada penambahan remahan kayu manis sebanyak 2% dengan aktivitas antioksidan 49,32%, total padatan terlarut 16,5°Brix, viskositas 9,72 cP, pH 6,08, menghasilkan warna *slightly desaturated yellow* dengan nilai L^* 80,33, a^* -4,66, b^* 34,33 dan uji organoleptik meliputi rasa 4,24 (suka), aroma 3,96 (agak suka), warna 4,28 (suka), penerimaan keseluruhan 4,16 (suka), mutu aroma kayu manis 2,64 (tidak khas kayu manis), mutu aroma langu sari kedelai 2,24 (beraroma langu), serta perbandingan jamak rasa 3,88 (tidak berbeda dengan R), perbandingan jamak aroma 4,28 (agak lebih baik dari R) dan perbandingan jamak warna 3,80 (tidak berbeda dengan R).

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian perlu dilakukannya penelitian lebih lanjut tentang penggunaan bahan tambahan dalam pembuatan sari kedelai kayu manis supaya mendapatkan hasil yang disukai konsumen dan mampu menyaingi produk komersil sejenis.