

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Kesimpulan yang dihasilkan dari penelitian ini yaitu :

- a. Dari segi aroma, susu jagung lebih diminati karena aroma yang dihasilkan oleh susu jagung lebih bisa diterima oleh para responden jika dibandingkan dengan aroma susu kedelai yang sedikit langu, hal tersebut disebabkan karena adanya aktivitas *enzim lipoksigenase* yang terdapat pada kedelai. Sedangkan pada susu jagung, tidak terjadi aktifitas *enzim lipoksigenase*. Karena, jagung tidak mengandung *enzim lipoksigenase*.
- b. Hasil penelitian dari segi rasa, sebagian responden sangat menyukai rasa dari susu jagung, dapat dilihat dari jumlah responden pada indikator sangat suka rasa susu jagung sebesar 52%. Sedangkan, pada susu kedelai, responden yang tidak menyukai susu kedelai sebesar 3%. Pada susu jagung, tidak ditemukan responden yang tidak menyukai susu jagung.
- c. Hasil penelitian dari segi warna, susu jagung juga memiliki penggemar tersendiri. Karena, warna susu jagung yang putih kekuningan, mampu menarik minat masyarakat untuk mencoba susu jagung tersebut, sedangkan pada susu kedelai warnanya yang tidak jauh beda dengan warna susu pada umumnya sudah menjadi sesuatu yang biasa.

d. Jika dari ketiga aspek tersebut disatukan dapat di simpulkan susu jagung lebih diminati oleh para responden daripada susu kedelai karena merupakan jenis susu nabati yang baru sebagai pilihan dari berbagai macam susu nabati. Sedangkan susu kedelai yang sudah banyak produsennya dan mudah di dapatkan menjadi keunggulan tersendiri bagi susu kedelai.

## **B. Saran**

Saran untuk peneliti selanjutnya, susu kedelai sangat mudah untuk terkontaminasi oleh udara sehingga berbau langu jadi sebaiknya gunakan tambahan makanan berupa vanili atau sejenisnya. Jika sudah bosan dengan rasa pada susu kedelai bisa ditambahkan varian rasa dengan menggunakan essens, penggunaan essens hanya akan menambahkan rasa pada susu kedelai dan tidak menghilangkan rasa khas dari susu kedelai tersebut.

Pada saat penyaringan susu jagung sebaiknya disaring dengan saringan yang sangat lembut sehingga tidak ada jagung yang menggumpal. Susu jagung yang menggumpal akan memberikan variasi tekstur susu tetapi akan membuat susu lebih berat untuk sebuah minuman.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Darmajati. 2008. *Informasi Susu Kambing Etawa*. Buletin Pikiran Rakyat. Jawa Tengah. Himpunan Studi Ternak Produktif.
- Girisona. 1995. *Petunjuk Praktis Berternak Sapi*. Cetakan Pertama. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Lies Suprapti, 2005, *Kembang Tahu & Susu Kedelai*, 16-17
- Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung Alfabeta.
- Sumoprastowo, 2000. *Fermentasi Produk Susu*. Bandung : Alfabeta.
- Suprapti, Lies. 2005, *Kembang Tahu & Susu Kedelai*. Cetakan ke-5. Yogyakarta. Penerbit Kanisius.
- Warisno. 2012. *Jagung Hibrida*. Yogyakarta. Penerbit Kanisius
- Widiastuti, Retno, 1993, *Isolasi Dan Karakterisasi Lactobacillus sp Dari Air Susu Sapi Serta Kemampuannya Memproduksi Asam*