

## **V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

1. Permen susu kedelai yang memiliki sifat sensoriter baik adalah formulasi sukrosa 60% dan sirup glukosa 40% dengan skor warna sebesar 2.70 (coklat kekuningan), skor aroma sebesar 2.34 (agak khassusuk kedelai), skor rasa sebesar 3.12 (agak manis), skor tekstur sebesar 3.24 (agak lunak) dan skor penerimaan keseluruhan sebesar 2.73 (suka). Permen susu kedelai dengan formulasi sukrosa 50% dan sirup glukosa 50% tidak berbeda yaitu dengan formulasi sukrosa 60% dan sirup glukosa 40% pada penilaian warna dan tekstur, akan tetapi permen susu kedelai dengan formulasi sukrosa 50% dan sirup glukosa 50% berbeda yaitu dengan formulasi sukrosa 60% dan sirup glukosa 40% pada penilaian rasa dan penerimaan keseluruhan.
2. Permen susu kedelai terbaik pada formulasi sukrosa 60% dan sirup glukosa 40% memiliki kadar air sebesar 8.21%, kadar abu sebesar 1.38% dan gula reduksi sebesar 8.18%.

### **5.2 Saran**

Perlu dilakukan penambahan lama pemanasan susu kedelai sehingga menghasilkan tekstur permen susu kedelai dengan tekstur yang lebih keras daripada permen susu kedelai terbaik.