

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Penambahan kacang hijau sebagai pengganti susu pada penelitian ini menunjukkan hasil yang tidak signifikan terhadap hasil uji sensori atribut kenampakan, rasa, dan aroma, namun signifikan terhadap atribut tekstur. Penambahan kacang hijau mempengaruhi penerimaan konsumen terhadap atribut tekstur. Hasil uji dengan penggantian kacang hijau hingga 50 % masih dapat diterima konsumen dengan indikator agak suka. Bila lebih dari 50% menurunkan penerimaan atribut tekstur.

5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan dalam penelitian, terdapat saran dalam penelitian ini yang dapat dijadikan sebagai masukan untuk penelitian yang akan datang, yaitu perlu adanya penelitian lebih lanjut untuk mengupayakan supaya bubuk kacang hijau dapat larut dengan sempurna, sehingga memperbaiki penerimaan konsumen terhadap atribut tekstur. Juga perlu adanya penelitian lebih lanjut untuk menghilangkan aroma langu agar penerimaan konsumen terhadap atribut aroma meningkat.