

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Berdasarkan uji yang telah dilakukan, hasil yang dapat disimpulkan adalah terdapat perbedaan mutu organoleptik terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur antara produk Formulasi PKMK DM dengan tambahan tepung ikan dan tepung wortel 10% (P2) dan Formula Komersial (P0).
2. Formulasi Komersial (Diabetasol) yang menunjukkan tingkat kesukaan paling baik dengan karakteristik berwarna putih susu, beraroma khas susu, rasa yang manis, dan tekstur cairan yang halus dan tidak ada yang mengendap
3. Formulasi PKMK DM dengan tambahan tepung ikan dan wortel 10% (P2) yang menunjukkan tingkat kesukaan lebih rendah dari Formula Komersial (P0) dengan karakteristik berwarna putih kecokelatan, beraroma sedikit amis, berasa tidak manis namun sedikit amis dan khas ikan, bertekstur cair berpasir dan sedikit endapan.

B. Saran

1. Diperlukan lebih memperbaiki organoleptik dari PKMK DM karena akan digunakan sebagai produk PKMK DM tipe 2
2. Diperlukan untuk membedakan dari segi cara penyajian dengan menggunakan air dingin dahulu lalu diberi air panas agar tekstur minuman tidak mengendap yang dimungkinkan dapat diterima lebih baik bagi konsumen