

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Hasil penelitian karamel susu sapi dengan penambahan jus daun pandan wangi memperlihatkan bahwa

1. Karamel susu sapi dilihat dari hasil uji hedonik warna adalah relatif netral, aroma karamel agak tidak suka dan rasa karamel netral.
2. Karamel susu sapi dilihat dari hasil uji mutu hedonik warna adalah agak coklat dan coklat, aroma karamel sangat tidak beraroma pandan dan beraroma khas susu dan rasa agak manis karamel.
3. Perlu dilakukan kajian lebih lanjut dengan formulasi dan konsentrasi penambahan jus daun pandan wangi yang berbeda.

5.2 Saran

Penggunaan jus daun pandan wangi dapat ditambahkan dalam pembuatan karamel susu dan disarankan untuk melakukan penelitian lanjutan dengan meningkatkan persentase penambahan jus daun pandan wangi pada pembuatan karamel susu.