

IV. KESIMPULAN DAN SARAN

4.1. Kesimpulan

1. Karakteristik kimia susupasteurisasi dengan penambahan tepung kulit manggis mampu mempertahankan kadar lemak, abu, dan air dan meningkatkan kadar protein serta memenuhi standardisasi nilai susu pasteurisasi sesuai dengan SNI 01-3951-1995.
2. Penambahan 2,5% tepung kulit manggis pada susu pasteurisasi memenuhi standardisasi nilai susu pasteurisasi sesuai SNI 01-3951-1995 karena mempunyai kandungan lemak 2,05%, protein 6,7%, abu 0,8%, dan air 85,34%.

4.2. Saran

Saran dari penelitian ini perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang kandungan total asam dan kadar laktosa susuyang dapat mempengaruhi parameter-parameter pada penelitian ini.