

## BAB V

### SIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Penambahan 900 gr dadi susu kerbau menghasilkan arsik terbaik pada Perlakuan (kode sampel P3 90%).
2. Hasil uji hedonik pada arsik dadi susu kerbau (kode sampel P3 90%) panelis menyatakan sangat suka terhadap warna dan rasa arsik masing-masing sebesar 70 persen, sangat suka pada aroma sebesar 60 persen, sangat suka pada tekstur 50 persen. Hasil uji mutu hedonik diperoleh 70 persen panelis suka pada warna kuning cerah, 60 persen suka pada aroma susu dan bumbu arsik, 80 persen suka pada rasa susu dan bumbu arsik, 50 persen suka pada tekstur lembut arsik.
3. Formula terbaik arsik dadi susu kerbau (kode sampel P3 90%) dengan rerata warna 4,2, aroma 4,3, rasa 4,7, tekstur 4,3. Hasil uji mutu hedonik diperoleh warna kuning cerah rerata 4,6, aroma susu dan bumbu arsik 3,2, rasa susu dan bumbu arsik 2,8, tekstur lembut 4,4.
4. Hasil analisis kandungan zat gizi makro arsik dadi susu kerbau (kode sampel P3 90%) diperoleh kadar protein sebesar 11,4 gram, kandungan gizi lemak

sebesar 23,3 gram, dan kandungan zat gizi karbohidrat sebesar 1,52 gram.

## 5.2 Implikasi

Implikasi dari hasil penelitian yang telah dilakukan yaitu:

1. Penggunaan penambahan bumbu arsik khas Batak Toba menambah cita rasa dali susu kerbau pada olahan arsik makanan khas Batak Toba sehingga dapat dijadikan sebagai bahan pangan fungsional kaya akan zat gizi yang berguna bagi kesehatan tubuh manusia
2. Pengolahan susu kerbau menjadi arsik dali susu kerbau dapat diproduksi oleh masyarakat, karena proses pembuatan sangat sederhana.
3. Proses pembuatan arsik dali susu kerbau ini juga dapat menjadi salah satu referensi dalam mengembangkan produk olahan susu kerbau di tengah-tengah masyarakat serta mempertahankan keberadaannya dengan baik sebagai salah satu kekayaan budaya asli Indonesia.

## 5.3 Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Masyarakat sebaiknya melestarikan makanan arsik dali susu kerbau khas Batak Toba
2. Sebaiknya arsik dali susu kerbau diproduksi keluarga sebagai untuk memenuhi kebutuhan sumber protein hewani
3. Perlu dilakukan penelitian selanjutnya menggunakan dali dengan bahan penggumpal yang lain seperti sari buah nenas, sari jeruk nipis, jeruk lemon untuk mengetahui perbedaan serta sebagai perbandingan kandungan gizi yang terbaik pada olahan susu kerbau.