

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Bahan baku yang memiliki tingkat kelarutan dan tingkat kebasahan paling lama yaitu kasein.
- Sodium kaseinat dapat digunakan dalam jumlah yang sedikit karena dapat membentuk gel
- Optimasi formula dapat dilakukan melalui penggunaan bahan baku yang memiliki kelarutan yang baik seperti kasein 1, *whey protein 1*, *skim milk 1*, dan *Base GUM 1*.
- Pada golongan bahan baku susu skim dan *Base GUM*, kedua sampel bisa digunakan dalam formulasi karena memiliki kelarutan yang tinggi.
- Maltodekstrin mempengaruhi tingkat kelarutan bahan baku protein dan berdampak ke produk akhir.
- Korelasi antara kelarutan, kebasahan, dan pH tergantung dari bahan baku, komposisi pada bahan baku, dan proses pembuatan bahan baku.

5.2. Saran

- Penelitian selanjutnya, direkomendasikan untuk menggunakan alat tambahan jika menggunakan alat yang sama dan bahan baku protein yang sama.
- Analisis faktor yang mempengaruhi kelarutan dan kebasahan seperti *ukuran partikel* diperlukan untuk mendukung dan mengetahui pengaruh ukuran partikel bahan baku protein terhadap kelarutan.