

## **BAB VI KESIMPULAN**

### **5.4. Kesimpulan**

- Atribut organoleptik susu bubuk skim tidak dipengaruhi oleh perbedaan zona pemasok ANZ, EU, dan USA.
- Atribut organoleptik susu bubuk skim dapat dipengaruhi oleh musim produksi secara keseluruhan maupun pada masing-masing pemasok pada zona ANZ
- Susu bubuk skim produksi musim panas (SU) secara keseluruhan memiliki persepsi intensitas *flavor milky* dan *mouthfeel mouth coating* yang tinggi.
- Susu bubuk skim produksi musim gugur (AU) secara keseluruhan memiliki persepsi intensitas *flavor milky* dan *mouthfeel mouth coating* yang rendah.
- Susu bubuk skim dari pemasok ANZ 4 memiliki persepsi *flavor milky*, *flavor prengus sapi*, *flavor asin*, *flavor creamy*, *flavor metallic*, *mouthfeel body*, dan *mouthfeel mouth coating* yang tinggi dibandingkan susu bubuk skim dari pemasok lainnya.
- Total abu dan mineral K yang berkorelasi positif dengan *flavor milky*, *flavor prengus sapi*, *flavor asin*, *flavor creamy*, *flavor metallic*, *mouthfeel body*, dan *mouthfeel mouth coating* sedangkan protein dan vitamin B2 berkorelasi negatif.

### **5.5. Saran**

Saran untuk penelitian selanjutnya dapat dilakukan aplikasi secara langsung pada formulasi produk untuk mengetahui apakah pemetaan karakteristik organoleptik dan nutrien susu bubuk skim ini berpengaruh secara langsung terhadap karakteristik produk. Selain itu, diperlukan lingkup sampel musim produksi yang lebih lengkap pada masing-masing pemasok baik pemasok utama yaitu dari zona pemasok ANZ maupun pemasok alternatif yaitu zona pemasok EU dan USA untuk dapat mengetahui perbedaan zona pemasok.