

## **BAB V**

### **KESIMPULAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Waktu germinasi berpengaruh signifikan terhadap perubahan fisikokimia dan profil sensori sari kecambah kedelai. Selama germinasi terjadi peningkatan kadar air, GABA, dan aktivitas antioksidan, serta penurunan TP, pH, dan viskositas. Perubahan ini tercermin pada pergeseran atribut sensori, di mana A2 (36 jam) menunjukkan dominasi atribut positif (manis, umami, *creamy*, *smoothness*, *clean*) dan tingkat kesukaan tertinggi, sedangkan germinasi lebih lama pada sampel A5 (72 jam) memunculkan atribut negatif seperti pahit, langu, dan grassy yang menurunkan penerimaan. Dengan demikian, germinasi optimum diperoleh pada A2 (36 jam) sebelum *off-flavor* mulai meningkat
2. Metode pengolahan mempengaruhi profil sensori dan tingkat penerimaan sari kecambah kedelai. Pemanis (C2) secara konsisten meningkatkan atribut positif (manis, *creamy*, *smoothness*, *clean*) dan menekan atribut negatif, baik pada sari segar (B1) maupun sari berbasis tepung (B2). Perlakuan terbaik adalah B1C2 (kecambah segar dengan pemanis), yang menghasilkan kenampakan cerah, rasa bersih, tekstur lembut, serta nilai *liking* tertinggi dibandingkan semua kombinasi perlakuan lainnya.

#### **B. Saran**

1. Perlu dilakukan optimasi formulasi pemanis dan penstabil tekstur untuk memperbaiki sensori sari kecambah kedelai.
2. Perlu dilakukan analisis senyawa antigizi dan untuk mengidentifikasi sumber *off-flavor* dan uji shelf-life pada sari kecambah kedelai.