

BAB V

SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

5.1. Simpulan

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil simpulan sebagai berikut:

1. Hasil uji fisikokimia yoghurt susu kedelai terfortifikasi bit merah berdasarkan parameter pH, kadar air, total padatan dan kadar serat telah memenuhi syarat mutu SNI.
2. Penambahan bit merah dapat meningkatkan aktivitas antioksidan dengan hasil uji aktivitas antioksidan tertinggi yaitu pada yoghurt terfortifikasi M4 (15%) yaitu sebesar 43,07%.
3. Hasil uji keberterimaan organoleptik yoghurt susu kedelai terfortifikasi bit merah terbaik yang disukai panelis pada atribut warna yaitu yoghurt terfortifikasi M3 (10%), pada atribut aroma yaitu yoghurt terfortifikasi M4 (15%) dan pada atribut rasa yaitu yoghurt terfortifikasi M2 (5%).

5.2. Implikasi

Hasil penelitian ini dapat menambah varian produk yoghurt, yaitu yoghurt yang kaya akan serat dan antioksidan.

5.3. Rekomendasi

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai:

1. Uji total bakteri asam laktat, viskositas dan sineresis pada yoghurt terfortifikasi bit merah.
2. Analisis aktivitas antioksidan dengan metode lain (FRAP, ABTS, dan lain – lain).
3. Uji kadar mineral pada yoghurt terfortifikasi bit merah.
4. Penambahan essensial oil untuk meningkatkan atribut aroma pada produk yoghurt susu kedelai terfortifikasi bit merah.
5. Penambahan perisa untuk meningkatkan atribut rasa pada produk yoghurt susu kedelai terfortifikasi bit merah.