

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Kandungan asam kaproat dalam sari buah mengkudu hilang pada hari kedua.
2. Semakin lama waktu fermentasi mengakibatkan aktivitas antioksidan mengalami penurunan.
3. Aroma produk yogurt terfortifikasi sari buah mengkudu yang paling disukai adalah P2 dengan rasio antara yogurt dan sari buah mengkudu sebesar 8:2.

#### 5.2. Saran

1. Melakukan penelitian serupa dengan menggunakan buah mengkudu matang (yang lebih banyak mengandung asam kaproat) sebagai pengganti buah mengkudu setengah matang.
2. Melakukan pasteurisasi sari buah mengkudu dengan variasi waktu atau suhu sebelum dilakukan fermentasi untuk mencegah pertumbuhan jamur agar dapat memperpanjang waktu simpan sari buah mengkudu.
3. Menguji kandungan asam kaproat berdasarkan rentang waktu fermentasi yang lebih pendek dari hari ke-0 sampai hari ke-2.