

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Sari buah naga merah mempunyai aktivitas antioksidan sebesar 52,06 %.
2. Semakin lama waktu fermentasi pembuatan yoghurt maka aktivitas antioksidan yoghurtnya akan semakin menurun.
3. Semakin banyak penambahan jumlah sari buah naga merah kedalam yoghurt dengan variasi waktu fermentasi maka aktivitas antioksidannya semakin meningkat dan didapatkan aktivitas antioksidan terbaik pada produk A3.
4. Hasil analisis organoleptik berdasarkan parameter aroma dan tekstur para panelis lebih menyukai produk B1, untuk warna para panelis lebih menyukai produk C2, sedangkan untuk rasa para panelis lebih menyukai produk B2.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis dapat memberikan beberapa saran antara lain:

1. Melakukan penelitian lebih lanjut dengan menguji aktivitas mikroba yang ada dalam produk yoghurt terfortifikasi sari buah naga merah untuk mengetahui lebih pasti aktivitas mikro pada produk.
2. Melakukan pembuatan produk terfortifikasi dan uji organoleptik hanya pada yoghurt dengan aktivitas antioksidan terbaik untuk memudahkan analisis data penelitian.
3. Melakukan lebih lanjut dengan menguji kandungan gizi dan umur simpan produk yoghurt terfortifikasi sari buah naga merah untuk mengetahui batas waktu konsumsi terbaik produk.
4. Melakukan penelitian serupa dengan pengaruh penambahan gula terhadap produk yoghurt terfortifikasi sari buah naga merah untuk memperbaiki cita rasa yoghurt karena produk yoghurt ini memiliki rasa yang cenderung terlalu masam.