

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

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

1. Yoghurt terfortifikasi kalium dibuat melalui penambahan pasta kacang merah ke dalam yoghurt dengan berbagai variabel yaitu yoghurt tanpa fortifikasi (Y0), Y1 (50:50), Y2 (60:40), Y3 (70:30), Y4 (80:20), dan Y5 (90:10).
2. Kandungan kalium pasta kacang merah yaitu sebesar 482,3000 mg/100 g bahan, yoghurt tanpa fortifikasi (Y0) sebesar 160,2455 mg/100 g bahan, dan yoghurt terfortifikasi kacang merah dengan berbagai perbandingan yaitu Y1 sebesar 428,1745 mg/ 100 g bahan, Y2 sebesar 406,8104 mg/100 g bahan, Y3 sebesar 359,5980 mg/100 g bahan, Y4 sebesar 323,4247 mg/100 g bahan, dan Y5 sebesar 271,6944 mg/100 g bahan.
3. Hasil uji organoleptik untuk yoghurt terfortifikasi terbaik yang disukai panelis berdasarkan parameter aroma dan rasa yaitu yoghurt terfortifikasi Y3, Sedangkan berdasarkan parameter tekstur yaitu yoghurt terfortifikasi Y5.

5.2 Saran

Penelitian ini merupakan penelitian yoghurt terfortifikasi kalium bersumber dari kacang merah yang baru pertama kali dilakukan. Sehingga masih banyak terdapat kekurangan dan untuk penelitian selanjutnya disarankan hal-hal sebagai berikut:

1. Perlu penelitian lebih lanjut dengan menguji kandungan gizi lain yang terdapat pada yoghurt terfortifikasi kacang merah selain kalium.
2. Perlu penelitian lebih lanjut dengan menguji kandungan antioksidan yang terdapat pada yoghurt terfortifikasi kacang merah.
3. Perlu penelitian lebih lanjut dengan menguji kandungan probiotik yang terdapat pada yoghurt terfortifikasi kacang merah.