

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Hasil uji fitokimia ekstrak teh hijau dan teh hitam diperoleh bahwa ekstrak teh hijau dan teh hitam mengandung metabolit sekunder diantaranya flavonoid, alkaloid, dan tanin
2. Pengaruh penambahan teh hijau dan teh hitam terhadap aktivitas antioksidan yoghurt meningkat. Aktivitas antioksidan setelah fortifikasi lebih tinggi dibandingkan yoghurt tanpa fortifikasi, produk yoghurt teh hijau memiliki nilai aktivitas antioksidan lebih tinggi dibandingkan dengan yoghurt teh hitam.
3. Pengaruh penambahan teh hijau dan teh hitam terhadap kandungan kafein pada yoghurt meningkat. Kandungan kafein yoghurt terfortifikasi teh hitam lebih tinggi dibandingkan yoghurt teh hijau.
4. Hasil uji sensori yoghurt terfortifikasi teh hijau dan teh hitam telah memenuhi standar mutu SNI. Produk yoghurt yang paling disukai panelis dari atribut aroma, tekstur, warna dan rasa adalah yoghurt teh hijau 2% (GTY3) dan yoghurt teh hitam 2% (BTY3).

5.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai:

1. Penentuan aktivitas antioksidan dan kafein dengan teknik Kromatografi Cair Kinerja Tinggi.
2. Analisis kandungan probiotik yoghurt terfortifikasi teh.
3. Analisis nilai gizi pada yoghurt terfortifikasi teh.