

BAB V

SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Minyak buah alpukat secara kualitatif positif mengandung asam lemak tak jenuh pada uji Iodine.
2. Yoghurt berbasis susu sapi sudah memenuhi syarat mutu yoghurt menurut SNI 2891 tahun 2009 yaitu keadaan yoghurt berwarna kuning dengan penampakan cairan kental sedikit padat, berbau khas, rasa asam dan konsistensi homogen.
3. Yoghurt dengan penambahan minyak buah alpukat yang dihasilkan sebanyak tiga varian yang memiliki warna produk yang berbeda setiap variannya
4. Yoghurt dengan penambahan minyak buah alpukat sebanyak 2% (B1) merupakan yoghurt yang paling disukai oleh panelis dilihat dari segi warna, aroma, tekstur, rasa dan penerimaan keseluruhan.

5.2 Implikasi dan Rekomendasi

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dihasilkan produk yoghurt berbasis susu sapi dan yoghurt penambahan minyak buah alpukat, produk tersebut merupakan suatu pangan fungsional yang dapat meningkatkan nilai fungsional yoghurt sebagai pangan yang banyak disukai oleh kalangan masyarakat.

Penelitian yang telah dilakukan perlu dilakukan penelitian selanjutnya untuk menentukan kandungan asam lemak tak jenuh pada minyak buah alpukat, yoghurt kontrol dan yoghurt terfortifikasi minyak buah alpukat secara kuantitatif, sifat kimia (total padatan dan tingkat keasaman atau pH) dan menentukan masa kadaluarsa yoghurt.