

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Hasil uji fisikokimia menunjukkan yoghurt susu kedelai dengan penambahan 30% ekstrak daging buah jeruk bali, yaitu D1 didapatkan nilai pH 4,4; %total bakteri asam laktat 0,74%. Sedangkan yoghurt susu kedelai dengan penambahan 30% ekstrak kulit buah jeruk bali, yaitu K1 didapatkan nilai pH 4,5; %total bakteri asam laktat 0,5%.
2. Hasil uji fitokimia menunjukkan pada yoghurt susu kedelai dengan penambahan 30% ekstrak daging dan kulit buah jeruk bali, yaitu D1 dan K1, mengandung senyawa flavonoid dan tanin.
3. Hasil uji aktivitas antioksidan tertinggi yaitu pada yoghurt susu kedelai D1 (30%) yaitu sebesar 90,84%, sedangkan yoghurt susu kedelai K1 (30%) yaitu sebesar 90,47%.
4. Keberterimaan organoleptik yoghurt susu kedelai terfortifikasi ekstrak daging dan kulit buah jeruk bali, pada atribut warna didapatkan skor tertinggi pada yoghurt D1. Pada atribut bau, didapatkan skor tertinggi pada yoghurt K1. Sedangkan pada atribut rasa, didapatkan skor tertinggi pada yoghurt D1.

5.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai:

1. Uji viskositas pada yoghurt kontrol juga yoghurt terfortifikasi ekstrak daging dan kulit buah jeruk bali.
2. Analisis aktivitas antioksidan dengan metode lain (FRAP, HORAC, ABTS, etc) pada yoghurt terfortifikasi ekstrak daging dan kulit buah jeruk bali.
3. Penambahan essential oil untuk meningkatkan atribut bau pada produk yoghurt terfortifikasi ekstrak daging buah jeruk bali.