

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil pembahasan dapat disimpulkan :

1. Sifat fisikokimia yoghurt terfortifikasi stroberi yang diuji adalah pH dan total asam tertitrasi. Metode kriokonsentrasi dan pasteurisasi menurunkan nilai pH dan meningkatkan nilai total asam yoghurt terfortifikasi stroberi. Hasil tersebut dilakukan uji T berpasangan, fortifikan stroberi dengan metode kriokonsentrasi tidak berbeda secara signifikan dengan metode pasteurisasi dalam memengaruhi sifat fisikokimia yoghurt terfortifikasi stroberi
2. Aktivitas antioksidan yoghurt terfortifikasi stroberi meningkat seiring bertambahnya konsentrasi fortifikan. Berdasarkan nilai IC_{100} , metode pasteurisasi lebih kuat dalam menangkal radikal bebas.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh, peneliti menyarankan:

1. Penelitian uji signifikan untuk mengetahui perbedaan hasil nilai pH, asam tertitrasi, dan aktivitas antioksidan pada peningkatan konsentrasi.
2. Penelitian uji viskositas dan sineresis yoghurt terfortifikasi stroberi.
3. Penelitian uji ketahanan untuk menentukan umur simpan yoghurt terfortifikasi stroberi.