

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penambahan ekstrak kulit kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) pada yoghurt susu kambing mampu menurunkan kadar air, menurunkan nilai pH, meningkatkan total koloni bakteri asam laktat, dan meningkatkan aktivitas antioksidan. Penambahan ekstrak kulit kayu manis sampai level 4% dapat menghasilkan yoghurt susu kambing yang terbaik dengan kadar air 81.26 %, nilai pH 4.34, jumlah total koloni bakteri asam laktat 7.95×10^8 CFU/ml, dan aktivitas antioksidan 26.88 %.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian untuk memperoleh yoghurt susu kambing yang berkualitas dan mengandung antioksidan, disarankan penambahan ekstrak kulit kayu manis sebanyak 4%.

