

V. KESIMPULAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat pengaruh yang nyata antara penambahan sari buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan lama penyimpanan ($P>0,05$) terhadap pH, kadar air, total bakteri asam laktat dan antioksidan yoghurt susu kambing. Penambahan sari buah naga merah berpengaruh nyata terhadap pH, kadar air dan total bakteri asam laktat yoghurt susu kambing, namun lama penyimpanan sampai 15 hari tidak berpengaruh nyata terhadap pH, kadar air, total bakteri asam laktat dan antioksidan yoghurt susu kambing. Sesuai dengan hasil penelitian penambahan sari buah 12% dengan lama penyimpanan 10 hari menghasilkan yoghurt susu kambing yang berkualitas baik, dengan pH 4.18, kadar air 82.65 %, total bakteri asam laktat 216.50×10^7 CFU/ml dan antioksidan 45.28 %.

5.2. Saran

Pada penelitian selanjutnya disarankan untuk menggunakan sari buah naga dalam bentuk tepung maupun ekstrak, untuk meningkatkan kandungan antioksidan pada produk.