

## V. KESIMPULAN

Pada hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa tidak ada interaksi antara penambahan tepung kulit kayu manis (*Cinnamomum burmanii*) (Faktor A) dan tepung kolang kaling (*Arenga pinnata Merr*) (Faktor B) pada yoghurt. Penambahan tepung kulit kayu manis mampu meningkatkan aktivitas antioksidan dan kandungan serat kasar pada yoghurt. Penambahan tepung kulit kayu manis pada level 0,2% menghasilkan yoghurt yang terbaik dengan aktivitas antioksidan 22,90%, serat kasar 0,91% dan total bakteri asam laktat  $3,00 \times 10^8$  CFU/ml. Berdasarkan hasil penelitian ini disarankan agar penggunaan tepung kulit kayu manis dan tepung kolang kaling pada yoghurt digunakan secara terpisah.

