

## V. KESIMPULAN

### 5.1. Kesimpulan

Pada hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa tidak ada interaksi antara penambahan perbedaan konsentrasi starter (Faktor A) dan konsentrasi ekstrak buah naga (Faktor B) terhadap kadar protein, kadar lemak, aktivitas antioksidan dan nilai organoleptik yogurt. Tetapi penambahan konsentrasi starter dapat memberikan pengaruh yang nyata terhadap aktivitas antioksidan yogurt. Sedangkan penambahan konsentrasi ekstrak buah naga dapat memberikan pengaruh yang sangat nyata pada kadar protein, kadar lemak dan aktivitas antioksidan yogurt. Penambahan konsentrasi yang terbaik untuk yogurt adalah pada konsentrasi starter 5% dan pada konsentrasi ekstrak buah naga 2% dengan kadar protein 4,65%, kadar lemak 3,58%, aktivitas antioksidan 44,53% dan nilai organoleptik yang masih dalam *range* disukai oleh panelis.

### 5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian penulis menyarankan untuk penelitian selanjutnya, agar mempertahankan penambahan konsentrasi starter 5% dan konsentrasi ekstrak buah naga 2% karena dapat meningkatkan kualitas yogurt serta menghasilkan produk yang lebih sehat. Kemudian disarankan untuk penelitian selanjutnya agar melakukan pengamatan terhadap lama penyimpanan pada yogurt yang ditambahkan dengan ekstrak buah naga.