

## BAB 6 PENUTUP

### 6.1 Kesimpulan

1. Pengembangan vla dadih dengan penambahan sari buah jeruk manis dilakukan dengan 4 perlakuan yaitu F0 (formula standar), F1 (penambahan sari buah jeruk manis 13,3%), F2 (penambahan sari buah jeruk manis 20%), dan F3 (penambahan sari buah jeruk manis 26,6%).
2. Hasil uji organoleptik didapatkan bahwa vla dadih F1 (penambahan sari buah jeruk manis 13,3%) lebih disukai oleh panelis yang memiliki karakteristik warna kuning terang, aroma agak harum, rasa agak manis, dan tekstur biasa/netral.
3. Hasil uji kandungan zat gizi vla dadih menunjukkan bahwa kadar air mengalami peningkatan dari vla dadih F0 (39,02%) ke vla dadih F3 (50,61). Kadar abu cenderung mengalami penurunan dari vla dadih F2 (0,54%) ke vla dadih F1 (0,26%). Kadar protein mengalami penurunan dari vla dadih F0 (2,49%) ke vla dadih F3 (1,84%). Kadar lemak mengalami penurunan dari vla dadih F0 (16,86%) ke vla dadih F3 (11,20%). Kadar karbohidrat mengalami penurunan dari vla dadih F0 (41,21%) ke vla dadih F3 (36,03%). Kadar vitamin C mengalami peningkatan dari vla dadih F0 (0,018%) ke vla dadih F3 (0,033%).
4. Kadar aktivitas antioksidan mengalami peningkatan dari vla dadih F0 sebesar 9,10% ke vla dadih F3 sebesar 14,89%.
5. Kadar total bakteri asam laktat cenderung mengalami peningkatan dari vla dadih F1 sebesar  $0,9 \times 10^8$  cfu/g ke vla dadih F3 sebesar  $2,0 \times 10^8$  cfu/g. Kadar

cemaran mikroba cenderung mengalami penurunan dari vla dadih F2 sebesar  $2,00 \times 10^6$  cfu/g ke vla dadih F3 sebesar  $1,40 \times 10^6$  cfu/g.

6. Formula terbaik berdasarkan pada hasil uji hedonik dan kandungan gizi yaitu vla dadih perlakuan F1 (penambahan sari buah jeruk manis 13,3%). Jumlah konsumsi yang dianjurkan yaitu 2 porsi sehari setara dengan 68 g.

## 6.2 Saran

1. Penelitian lanjutan untuk uji daya terima formula terbaik produk vla dadih dengan penambahan sari buah jeruk manis pada ibu hamil.
2. Penelitian lanjutan mengenai uji daya simpan dan uji daya terima dari vla dadih dengan penambahan sari buah jeruk manis.
3. Perlu dilakukan penelitian dengan melakukan penambahan bahan dengan kadar protein yang tinggi agar kadar protein vla dadih meningkat, menggunakan bahan agen pengenkapsulasi seperti gelatin dan gom arab untuk mempertahankan stabilitas vitamin C, serta menyesuaikan metode uji cemaran mikroba sehingga dapat memenuhi standar SNI 2981:2009.

