

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa yogurt sinbiotik dengan penambahan *pulp* buah stroberi memberikan pengaruh yang nyata ($P < 0,05$) terhadap total fenol, aktivitas antioksidan, sensori rasa, sensori aroma, sensori warna dan sensori tekstur pada yogurt sinbiotik. Hasil terbaik terdapat pada perlakuan P1 dengan penambahan pulp stroberi sebanyak 5% pada yogurt sinbiotik dengan nilai aktivitas antioksidan 55,97%, total fenol 128,48 mg GAE/100g, rasa 4,00 (suka), aroma 3,45 (suka), warna 3,45 (suka), dan tekstur 3,45 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan, penulis menyarankan untuk penelitian lanjutan pada yogurt sinbiotik dengan penambahan 5% *pulp* buah stroberi (*Fragaria x ananassa*) sudah mencapai hasil terbaik.