

BAB 6 : KESIMPULAN

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian pengembangan produk yang telah dilakukan dengan judul “Pengembangan Produk Yoghurt Susu Kambing dengan Penambahan Inulin Sebagai Pangan Fungsional untuk Pencegahan Stunting” serta menggunakan 4 taraf perlakuan yakni F0 (formula kontrol), F1 (inulin 0,3%), F2 (inulin 0,6%), dan F3 (inulin 1%) dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Hasil uji daya terima *yoghurt* susu kambing dengan penambahan inulin diperoleh bahwa F3 memiliki skor kesukaan tertinggi, artinya formula tersebut disukai panelis dengan warna agak putih, aroma agak asam, rasa agak asam, dan tekstur kental.
2. Hasil uji kandungan gizi diperoleh bahwa F3 memiliki kandungan air dan lemak lebih rendah dari F0, F1, dan F2, serta memiliki kandungan abu, protein, dan karbohidrat yang lebih tinggi dibandingkan F0, F1, dan F2.
3. Hasil uji kadar pH diperoleh bahwa F2 memiliki pH yang lebih rendah dibandingkan F0, F1, dan F3. Serta, berdasarkan hasil uji total BAL, F3 telah memenuhi syarat SNI *yoghurt* 2981:2009.
4. F3 dengan penambahan inulin 1% terpilih sebagai formula terbaik yang dinilai berdasarkan tingkat kesukaan panelis dan kandungan gizinya.
5. F3 sebagai formula terbaik dapat memenuhi protein sebesar 17,4% dalam sehari untuk kebutuhan balita umur 1-3 tahun.

6.2 Saran

Terdapat beberapa saran yang berkaitan dengan penelitian ini, diantaranya :

1. Untuk peneliti selanjutnya, disarankan untuk lebih mengoptimalkan jumlah bahan dasar (susu dan *starter*) dengan tujuan meningkatkan kadar lemak dan karbohidrat agar dapat memenuhi kebutuhan selingan balita *stunting*.
2. Diperlukan penelitian lanjutan uji total BAL untuk seluruh formula agar mengetahui secara pasti perbedaan jumlah BAL masing-masing formula *yoghurt* susu kambing.
3. Diperlukan pengadaan edukasi tentang pembuatan produk dari formula terbaik *yoghurt* susu kambing kepada masyarakat agar bisa dimanfaatkan untuk makanan selingan balita.

