

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang sudah dilaksanakan dari pengaruh penambahan ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea*) terhadap karakteristik fisik dan sifat kimia dadih susu kerbau dan analisis ekonomi dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Perbedaan konsentrasi ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea*) berpengaruh terhadap karakteristik fisik dan sifat kimia dadih seperti, kadar air, kadar abu, aktivitas antioksidan, antosianin, protein, kadar lemak, total padatan terlarut, dan viskositas.
2. Konsentrasi ekstrak bunga telang yang terbaik berdasarkan analisis fisik dan kimia terdapat pada perlakuan penambahan konsentrasi ekstrak bunga telang 4% yaitu pH 3,81, kadar air 84,91%, kadar abu 0,88%, antioksidan 59,34%, antosianin 29,67 mg/g, BAL 4,30 CFU/ml, protein 18,8%, kadar lemak 8,80%, total padatan terlarut 7,82%, total asam 2,79%, dan viskositas 24,82 mPas.
3. Berdasarkan perhitungan analisa kelayakan ekonomi pada dadih bunga telang diperoleh keuntungan sebesar Rp 66,845/lt dengan total satuan pertabung 200 ml. Perhitungan R/C dadih menunjukkan nilai 1,5 sehingga dadih layak untuk diusahakan.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang sudah dilaksanakan, disarankan untuk peneliti selanjutnya pada wadah fermentasi dadih supaya dikembangkan menjadi berbagai alternatif sehingga pemanfaatan dadih lebih efektif.