

IV. PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan sari kulit buah naga merah memberikan pengaruh yang nyata ($P < 0,05$) terhadap aktivitas antioksidan, total fenol, sensori rasa, tekstur dan warna susu fermentasi *Lactobacillus fermentum* L23, sedangkan pada aroma tidak memberikan pengaruh yang nyata ($P > 0,05$) terhadap susu fermentasi *Lactobacillus fermentum* L23. Berdasarkan penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa hasil terbaik terdapat pada perlakuan P2 dengan penambahan sari kulit buah naga merah sebanyak 10% dengan nilai aktivitas antioksidan 44,53 %, dengan nilai total fenol 147,35 mg GAE/100g, aroma 3,72 (suka), rasa 3,78 (suka), tekstur 4,04 (suka) dan warna 3,88 (suka).

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka peneliti merekomendasikan pembuatan susu fermentasi dengan penambahan sari kulit buah naga merah sebanyak 10% karena merupakan perlakuan dengan hasil terbaik. Selain itu, perlunya dilakukan penelitian lebih lanjut tentang pengaruh penyimpanan susu fermentasi *Lactobacillus fermentum* L23 dengan penambahan sari kulit buah naga merah yang dapat berfungsi sebagai pangan fungsional agar bisa dijadikan sebagai acuan dalam penentuan batas masa simpannya.