

## BAB 6 PENUTUP

### 6.1 Kesimpulan

1. Formula bareh randang dengan penambahan dadih dikembangkan sebanyak 3 perlakuan yaitu dengan penambahan dadih pada F1 (15g), F2 (25g) dan F3 (35g).
2. Dari Hasil uji organoleptik (uji hedonik dan uji mutu hedonik) dan uji kandungan zat gizi menunjukkan bahwa F2 (bareh randang + 25 g dadih) ditetapkan menjadi formula terbaik yang paling disukai oleh panelis dibandingkan F1 dan F3. Formula terbaik (F2) memiliki karakteristik warna putih susu, aroma harum, rasa agak manis, serta tekstore agak lunak.
3. Hasil uji kandungan zat gizi (proksimat) seperti kadar air, kadar abu, protein dan lemak pada formula bareh randang dadih dari F0 hingga F3 mengalami peningkatan namun untuk kadar karbohidrat mengalami penurunan. Formula terbaik (F2) memiliki kandungan zat gizi dengan kadar air sebesar 32,78%, kadar abu sebesar 0,52%, protein sebesar 14,48g, lemak sebesar 9,74g, karbohidrat sebesar 52,48g dan BAL  $10^8$  CFU/g. Berdasarkan syarat mtut yogurt SNI No. 2981 : 2009 dan AKG 2019 untuk usia 50-64 tahun formula terbaik (F2) telah memenuhi syarat sebagai sumber pangan probiotik.
4. Perlakuan intervensi dilakukan pada 4 kelompok tikus wistar. Kelompok K(pakan standar), P1(bareh randang), P2(dadih) dan P3(bareh randang dadih). Pemberian intervensi selama 14 hari dengan dosis 3,7g/hari mampu menurunkan profil lipid tikus kolesterol total, trigliserida, LDL dan peningkatan HDL yang diinduksi pakan tinggi kolesterol berupa otak sapi sebanyak 2ml/hari. Penurunan profil lipid yang signifikan terjadi pada P3 dengan pemberian bareh randang dadih dibandingkan bareh randang saja dan dadih saja. Bareh randang dadih mengandung bakteri asam laktat  $10^8$  CFU/g dengan persentase penurunan kadar kolesterol total sebesar 31,07%, kadar trigliserida sebesar 27,92%, kadar LDL sebesar 55,02% dan peningkatan HDL sebesar 35,58%. Produk bareh randang dadih dapat dikonsumsi sebanyak 200g/hari dengan berat 1 keping kecil bareh randang



dadih adalah 10g dengan ukuran 2 cm x 2,5 cm x 0,5 cm (20 keping bareh randang dadih = 200g). Bareh randang dadih dapat di dimanfaatkan sebagai sumber makanan terapeutik dalam menurunkan profil lipid pada penderita hiperkolesterolemia.

## 6.2 Saran

1. Dapat dikomersilkannya produk bareh randang dadih ini bagi penderita hiperkolesterolemia dengan mengkonsumsi sebanyak 200g/hari dengan ukuran 2 cm x 2,5 cm x 0,5 cm.
2. Diperlukan adanya penelitian lanjutan untuk mengetahui jenis mikroba yang terkandung dalam bareh randang dadih lewat feses tikus.
3. Diperlukan adanya penelitian lanjutan, uji klinis yang dirancang dengan baik yang dapat dilakukan pada penderita hiperkolesterolemia.



