

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan penambahan sari tebu terhadap fruit yoghurt sari kulit buah naga merah dapat disimpulkan bahwa :

1. Penambahan sari tebu terhadap fruit yoghurt sari kulit naga merah yang dihasilkan memiliki pengaruh nyata terhadap nilai viskositas, nilai pH, total asam tertitrasi, total padatan terlarut, nilai sukrosa serta organoleptik rasa, aroma, dan tekstur. Namun tidak memberikan pengaruh nyata terhadap analisis warna, aktivitas antioksidan serta organoleptik warna dari fruit yoghurt sari kulit naga merah yang dihasilkan.
2. Perlakuan terbaik berdasarkan penerimaan organoleptik, analisis fisik, kimia dan mikrobiologi adalah perlakuan C (penambahan sari tebu 10%) dengan nilai rata – rata kesukaan terhadap fruit yoghurt yaitu organoleptik warna (4,32 = suka), organoleptik rasa (3,48 = biasa), organoleptik aroma (3,52 = suka), dan organoleptik tekstur (3,04 = biasa). Analisis fisik meliputi viskositas (3800 cP) dan warna (11,87 °Hue). Analisis kimia meliputi nilai pH (4,17), total asam tertitrasi (1,65%), kadar sukrosa (2,07%), total padatan terlarut (8,67 °Brix) dan aktivitas antioksidan (30,67%). Analisis mikrobiologi meliputi total bakteri asam laktat ($5,7 \times 10^9$ CFU/g).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan kepada peneliti selanjutnya untuk dapat melakukan parameter uji berdasarkan SNI yoghurt yang belum diteliti yaitu kadar lemak, total padatan susu bukan lemak, protein, kadar abu, uji cemaran logam dan cemaran mikroba. Peneliti juga menyarankan untuk memodifikasi proporsi susu skim dan sari kulit buah naga untuk meningkatkan daya tahan kekentalan, serta meneliti lebih lanjut mengenai umur simpan dari fruit yoghurt sari kulit buah naga merah dengan penambahan sari tebu.