

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berlandaskan hasil studi yang dilaksanakan mengenai pengaruh penambahan ekstrak buah naga (*Hylocereus polyrhizus*) kepada karakteristik fisik, kimia, dan biologi minuman dadih susu kerbau serta analisis ekonomi, dapat disimpulkan hal-hal berikut:

1. Penambahan ekstrak buah naga (*Hylocereus polyrhizus*) dengan konsentrasi yang berbeda memengaruhi signifikan terhadap karakteristik fisik, seperti kadar air, viskositas, dan pH minuman dadih. Pada karakteristik kimia, pengaruh signifikan terlihat pada kadar abu dan kandungan antioksidan. Namun, tidak ada pengaruh signifikan terhadap total asam tertitiasi.
2. Minuman dadih dengan penambahan ekstrak buah naga pada konsentrasi 20% memperlihatkan hasil terbaik berlandaskan SNI 981-2009 terkait yoghurt. Produk ini juga lebih disukai oleh panelis.
3. Nilai tambah dari produksi minuman dadih dengan penambahan ekstrak buah naga sebesar 20% dalam satu kali produksi mencapai Rp 157.466/kg dadih, dengan rasio nilai tambah sebesar 43,74%.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan, disarankan agar penelitian selanjutnya fokus pada uji umur simpan minuman dadih. Hal ini bertujuan untuk mengembangkan produk minuman dadih menjadi alternatif yang lebih beragam dan meningkatkan efektivitas pemanfaatannya.

