

BAB 6: PENUTUP

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian pengembangan produk dengan judul Pengembangan Produk Yogurt Susu Sapi *Starter* Dadih dengan Penambahan Sari Pisang Ambon (*Mussa paradisiaca*) Terhadap Nilai Gizi dan Organoleptik Sebagai Selingan Anak Usia 1-5 Tahun, disimpulkan bahwa:

1. Pengembangan formula yogurt susu sapi *starter* dadih 4,5% dengan penambahan sari pisang ambon terdiri dari empat perlakuan, yaitu F0 (0), F1 (5 ml), F2 (7,5), dan F3 (10 ml).
2. Berdasarkan hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa penambahan sari pisang ambon mempengaruhi kesukaan panelis terhadap rasa, warna, aroma, dan tekstur yogurt yang dihasilkan, dengan formula F1 sebagai yogurt yang paling disukai panelis.
3. Hasil uji kandungan zat gizi proksimat kadar air terendah terdapat pada perlakuan F1 (76,75%), kadar abu terendah F2 (1,42%), kadar protein tertinggi F2 (5,71%), kadar lemak tertinggi F1 (6,67%), kadar karbohidrat tertinggi F1 (9,96%).
4. Hasil uji kadar pH pada formula yogurt susu sapi *starter* dadih dengan penambahan sari pisang ambon didapatkan pH terendah pada F3 (3,97), dan tertinggi pada F0 (4,28).
5. Hasil uji viskositas pada formula yogurt susu sapi *starter* dadih dengan penambahan sari pisang ambon didapatkan viskositas tertinggi F0 (20.800 cP) dan terendah (7.182 cP).

6. Hasil uji total BAL pada formula yogurt susu sapi *starter* dadih dengan penambahan sari pisang ambon didapatkan kandungan total BAL setiap formula memenuhi SNI yogurt 10^{-7} CFU/ml. s

6.2 Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk intervensi langsung terhadap kelompok anak usia 1–5 tahun untuk mengetahui dampak konsumsi yogurt formula F1 terhadap status gizi, kesehatan saluran cerna, dan daya terima jangka panjang.

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai ketahanan *Bakteri Asam Laktat* (BAL) dalam penyimpanan yogurt berbasis sari pisang dan dadih kerbau, guna mengetahui stabilitas probiotik selama masa simpan.

