

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Penambahan sari terung belanda terhadap yoghurt berpengaruh nyata terhadap viskositas, warna, kadar lemak, kadar abu, total padatan, total asam laktat, kadar vitamin C, aktivitas antioksidan dan uji Organoleptik (warna, aroma, rasa dan konsistensi), tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar protein, nilai pH dan total bakteri asam laktat.
2. Produk terbaik berdasarkan penelitian adalah pada perlakuan E (penambahan sari terung belanda 20%) dengan nilai rata-rata viskositas 13,03 Cp, warna 83,73 °Hue (*Yellow red*), kadar protein 4,11%; kadar lemak 3,29%; kadar abu 0,59%; total padatan 19,17%; total asam laktat 1,04%; nilai pH 4,52; Kadar vitamin C 40,12 mg/100g; Aktivitas antioksidan 38,51%; total bakteri asam laktat  $2,3 \times 10^9$  CFU/g; warna 4,3 (suka); aroma 4,25 (suka); rasa 4,15 (suka) dan konsistensi 4,25 (suka).

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk melakukan penelitian selanjutnya yaitu dilakukan pengujian lama masa simpan terhadap yoghurt sari terung belanda.