

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

6.1.Kesimpulan

1. Pengembangan produk yoghurt dengan penambahan sari bengkuang dilakukan dengan empat perlakuan yang terdiri yaitu F0 (formula standar), F1 (formula standar + 15% sari bengkuang), F2 (formula standar + 30% sari bengkuang) dan F3 (formula standar + 45% sari bengkuang).
2. Hasil analisis kandungan gizi didapatkan bahwa penambahan 15-45% sari bengkuang pada produk yoghurt dapat meningkatkan kadar air dan serat pangan. Namun, menurunkan kadar abu, kadar lemak, protein dan karbohidrat.
3. Hasil kadar pH untuk masing-masing perlakuan F0, F1, F2 dan F3 yaitu 5,40, 4,95, 4,30 dan 2,35. Penambahan sari bengkuang berpengaruh nyata terhadap kadar pH produk yoghurt.
4. Jumlah bakteri asam laktat (BAL) pada perlakuan F0, F1, F2 dan F3 yoghurt dengan penambahan sari bengkuang yaitu $1,70 \times 10^7$, 120×10^7 , $3,45 \times 10^7$ dan $2,35 \times 10^7$. Penambahan sari bengkuang berpengaruh nyata terhadap kandungan bakteri asam laktat produk yoghurt. Jumlah bakteri asam laktat yang terkandung dalam setiap perlakuan sudah memenuhi syarat mutu SNI 298:2009 di mana syarat minimum jumlah bakteri asam laktat yang terkandung dalam yoghurt adalah 10^7 .
5. Hasil penilaian total skor median tingkat kesukaan panelis yang tertinggi untuk masing-masing perlakuan F0, F1, F2 dan F3 berturut-turut adalah 24,00, 23,00, 22,00 dan 22,00 dengan hasil uji beda nyata tidak terdapat perbedaan nyata terhadap tingkat kesukaan panelis pada setiap perlakuan.

6. Formula terbaik berdasarkan hasil uji tingkat kesukaan dan kandungan gizi diperoleh oleh perlakuan F3. Dengan jumlah konsumsi yang dianjurkan per takaran saji adalah sebanyak 100 ml.
7. Produk yoghurt dengan penambahan sari bengkuang memiliki potensi dalam pemenuhan serat pangan bagi penderita diabetes mellitus dan sudah memenuhi syarat produk olahan dengan klaim kaya / tinggi serat.

6.2.Saran

1. Kandungan protein pada produk yoghurt dengan penambahan sari bengkuang belum memenuhi syarat mutu yoghurt SNI 2981:2009 sehingga perlu dilakukannya penurunan suhu proses termal pada suhu 60 – 70°C.
2. Perlu dilakukannya penelitian lebih lanjut mengenai uji cemaran logam, arsenik dan cemaran mikroba berdasarkan syarat mutu yoghurt SNI 2981:2009.
3. Diperlukan uji lanjutan untuk uji praklinis, uji nilai indeks glikemik yoghurt dengan penambahan sari bengkuang, uji daya terima yoghurt dengan penambahan sari bengkuang pada penderita diabetes mellitus, serta pengaruh konsumsi yoghurt dengan penambahan sari bengkuang terhadap kadar gula darah penderita diabetes mellitus tipe 2.