

BAB V

KESIMPULAN, KELEMAHAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa:

1. Ada pengaruh variasi penambahan sari wortel terhadap sifat fisik yoghurt yaitu semakin banyak penambahan sari wortel maka warna yoghurt semakin orange pekat dan rasa yoghurt semakin asam. Tidak ada pengaruh terhadap aroma dan konsistensi, dimana aroma yoghurt yaitu asam khas yoghurt dan konsistensi kental.
2. Tidak ada pengaruh variasi penambahan sari wortel terhadap tingkat kesukaan warna ($p=0,873$), aroma ($p=0,885$), rasa ($p=0,563$), dan konsistensi ($p=0,091$) yoghurt sari wortel dengan nilai *probabilitas* $<0,05$ berdasarkan analisis Anova satu faktor. Secara keseluruhan yoghurt sari wortel yang memiliki tingkat kesukaan tertinggi terdapat pada perlakuan B (penambahan sari wortel sebanyak 10 ml).
3. Ada pengaruh variasi penambahan sari wortel terhadap kadar vitamin A pada yoghurt. Semakin banyak penambahan sari wortel maka kadar Vitamin A pada yoghurt semakin tinggi. Kadar vitamin A tertinggi terdapat pada yoghurt sari wortel perlakuan D (penambahan sari wortel sebanyak 15 ml) dengan rata-rata $3158,382 \mu\text{g}/200 \text{ g}$ atau $526,397 \text{ RE}$, serta menyumbang sebanyak $58,48\%$ dari kecukupan vitamin A pada ibu hamil untuk 200 ml per porsi, sehingga dibutuhkan 340 ml atau $1\frac{3}{4}$ porsi yoghurt sari wortel untuk memenuhi kecukupan vitamin A pada ibu hamil.

B. Kelemahan

Penelitian ini memiliki kelemahan yaitu tidak terkontrolnya suhu pada saat proses pemanasan sari wortel.

C. Saran

Berdasarkan kesimpulan tersebut, dapat disarankan:

1. Bagi institusi pendidikan gizi, diharapkan penelitian ini dapat memberikan kontribusi penambahan ilmu pengetahuan, khususnya bagi mahasiswa Jurusan Gizi dan Dietetika sehingga menjadi bahan bacaan di perpustakaan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
2. Bagi peneliti selanjutnya, disarankan dalam proses pengolahan setelah selesai pasteurisasi sebaiknya susu disaring terlebih dahulu untuk menghindari adanya kotoran. Pada saat pemanasan sari wortel sebaiknya dilakukan dengan menggunakan alat pemanas *hot plate* sehingga suhu lebih stabil dan tidak merusak kandungan betakaroten, serta menghindari perbedaan kadar betakaroten yang jauh pada ulangan I dan II.
3. Bagi masyarakat, berdasarkan sifat fisik dan sifat organoleptik pada yoghurt sari wortel dengan perlakuan B (penambahan sari wortel sebanyak 10 ml) memiliki potensi untuk dikembangkan lebih lanjut.