

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa:

1. Terdapat pengaruh variasi pencampuran ekstrak buah naga merah terhadap sifat fisik Yoghurt SINAGA. Semakin tinggi persentase pencampuran ekstrak buah naga merah maka semakin intens warna yang dihasilkan, semakin kuat aroma buah naga yang tercium, rasa yoghurt semakin asam, dan tekstur yoghurt semakin cair.
2. Terdapat pengaruh variasi pencampuran ekstrak buah naga merah terhadap sifat organoleptic Yoghurt SINAGA. Berdasarkan tingkat kesukaan yoghurt yang paling disukai oleh panelis adalah Yoghurt C dengan persentase pencampuran ekstrak buah naga merah sebanyak 15%, yang memiliki warna ungu, aroma asam khas yoghurt dengan aroma khas buah naga (++), rasa asam manis dan tekstur cair.
3. Terdapat pengaruh variasi pencampuran ekstrak buah naga merah terhadap aktivitas antioksidan Yoghurt SINAGA. Semakin banyak persentase pencampuran ekstrak buah naga merah, semakin tinggi aktivitas antioksidan pada yoghurt.
4. Terdapat pengaruh variasi pencampuran ekstrak buah naga merah terhadap nilai gizi Yoghurt SINAGA. Semakin banyak persentase pencampuran ekstrak buah naga merah, semakin tinggi energy dan karbohidrat pada yoghurt.
5. Terdapat pengaruh variasi pencampuran ekstrak buah naga merah terhadap *food cost* Yoghurt SINAGA. Semakin banyak persentase pencampuran ekstrak buah naga merah, maka harga yoghurt relative lebih murah dibandingkan yoghurt di pasaran.

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan penelitian dapat disarankan:

1. Bagi institusi pendidikan gizi, diharapkan penelitian ini dapat memberikan kontribusi pencampuran ilmu pengetahuan, khususnya bagi mahasiswa Jurusan Gizi sehingga menjadi bahan bacaan di perpustakaan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
2. Bagi peneliti selanjutnya, disarankan untuk menambahkan susu skim untuk mendapatkan tekstur yoghurt yang lebih kental.
3. Bagi masyarakat, berdasarkan sifat fisik dan sifat organoleptik pada Yoghurt SINAGA dengan perlakuan C (variasi pencampuran ekstrak buah naga merah sebanyak 15%) memiliki potensi untuk dikembangkan karena merupakan perlakuan yang paling disukai dengan kandungan gizi dan aktivitas antioksidan yang tinggi.