

BAB VI

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian, analisis data dan pembahasan yang telah dijabarkan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Hasil analisis subyektif terhadap yogurt ekstrak buah Anggur Bali diperoleh hasil yaitu hedonik rasa 2,62-3,62 (netral-suka), warna 3,16-3,91 (netral-suka), aroma 2,99-3,78 (netral-suka), tekstur 3,17-3,88 (netral-suka), penerimaan keseluruhan 2,77-3,94 (netral-suka), mutu hedonik warna 1,06-2,98 (putih-ungu), dan mutu hedonik tekstur 2,16-2,53 (agak kental-kental).
2. Hasil analisis obyektif yogurt ekstrak buah Anggur Bali yang diperoleh hasil protein 5,33-6,77%, hasil lemak 2,59-2,84%, hasil aktivitas antioksidan (IC 50) 34,547-15,353 ppm, hasil total asam 0,66-0,82%, dan hasil nilai pH 4,20-4,30.
3. Yogurt dengan konsentrasi penambahan ekstrak buah Anggur Bali yang berbeda berpengaruh nyata dan sangat nyata terhadap uji organoleptik meliputi hedonik rasa, warna, aroma, tekstur, penerimaan keseluruhan, uji mutu hedonik warna dan uji mutu hedonik tekstur.
4. Berdasarkan penerimaan secara keseluruhan yogurt ekstrak buah Anggur Bali dengan perlakuan terbaik yang diterima pada uji organoleptik yaitu pada perlakuan P5 dengan penambahan ekstrak buah Anggur Bali sebanyak 25% dengan karakteristik rasa, warna, aroma, tekstur, penerimaan keseluruhan, mutu hedonik warna dan mutu hedonik tekstur.

B. Saran

1. Untuk peneliti selanjutnya diharapkan dapat melanjutkan analisis lanjutan terkait dengan total bakteri asam laktat dan juga total padatan susu bukan lemak sesuai dengan SNI yogurt.
2. Diharapkan dengan adanya produk yogurt ekstrak buah Anggur Bali ini yang mengandung antioksidan agar dapat menjadi acuan bagi masyarakat khususnya yang memiliki lahan bahan pangan lokal dapat mengolah dengan menggunakan bahan pangan lokal lainnya seperti jeruk bali, jeruk kintamani, kersen, serta yang lainnya.