

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil pengamatan, analisis, data dan pembahasan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Hasil analisis pada pembuatan yoghurt bunga telang dalam studi kasus ini dapat diterima oleh panelis ketika persentase tingkat penerimaan lebih dari atau sama dengan 50% dari panelis menyatakan sangat suka dan suka.
2. Berdasarkan hasil pengamatan terhadap yoghurt dengan penambahan ekstrak bunga telang yang dihasilkan yaitu persentase tingkat kesukaan terhadap rasa 2.22 – 70%, aroma 10 – 86.67%, warna 4.3 – 100%, tekstur 24.44 – 73.33%, penerimaan secara keseluruhan 37.78 – 52.22%, mutu rasa 30 – 58.89 (asam), mutu aroma 36.67 – 88.89 (beraroma asam khas yoghurt), mutu warna 5.56 – 97.78 (ungu), dan mutu tekstur 8.89 – 53.33 (kental).
3. Hasil kandungan zat gizi dalam 100 ml yoghurt memperoleh energi 63.6 kkal, protein 3.36 gram, lemak 3.62 gram, dan karbohidrat 4.5 gram.
4. Yoghurt bunga telang dengan mutu terbaik yaitu P3 dengan penambahan ekstrak bunga telang 10% dengan karakteristik rasa, aroma, warna, tekstur, mutu rasa, mutu aroma, mutu warna, mutu tekstur, dan penerimaan secara keseluruhan, mutu rasa asam, mutu aroma asam khas yoghurt, mutu warna ungu, dan mutu tekstur kental.

B. Saran

Adapun saran yang dapat diberikan terhadap pengamatan ini yaitu :

1. Untuk memperoleh mutu organoleptik yoghurt bunga telang yang baik sebaiknya dengan penambahan ekstrak bunga telang 10% volume susu.
2. Diharapkan dengan adanya produk Yoghurt Bunga Telang ini bisa menjadi acuan kepada masyarakat agar mampu mengolah dan memanfaatkan Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) sebagai penganekaragaman cemilan dan bisa menjadi alternatif pewarna alami pada makanan atau minuman serta dapat membantu mencukupi asupan zat gizi makro.
3. Diharapkan semakin bertambah dan berkembangnya penggunaan Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) pada komposisi produk makanan atau minuman selain yoghurt bunga telang.
4. Diharapkan pada pembuatan ekstrak bunga telang selanjutnya agar menggunakan proses blanching dengan suhu dibawah 100°C (65°C) dengan waktu sedikit lama (10-15 menit).