

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

- Perlakuan E (sari jambu biji merah 25 g : sari wortel 5 g) merupakan formulasi yang paling disukai panelis, ditunjukkan oleh nilai tertinggi pada aspek warna (4,04), konsistensi (4,16), dan rasa (4,17), sehingga secara keseluruhan memiliki daya terima terbaik.
- Variasi konsentrasi sari jambu biji merah berpengaruh nyata ($p < 0,05$) terhadap karakter sensori (warna, konsistensi, rasa, aroma), yang mengindikasikan komposisi bahan utama menentukan preferensi panelis.
- Mutu kimia yogurt perlakuan E menunjukkan kadar air sebesar 84,73%, kadar abu 0,69%, protein 2,77%, lemak 2,37%, dan karbohidrat 9,44%. Berdasarkan acuan SNI 2981:2009, yogurt perlakuan E telah memenuhi persyaratan yang digunakan dalam penelitian. Selain itu, yogurt perlakuan E mengandung kalium sebesar 159,485 mg/100 g.

B. Saran

- Lakukan pengujian umur simpan (shelf life) meliputi mutu fisik, kimia, dan mikrobiologi selama penyimpanan pada suhu penyimpanan komersial untuk memastikan kestabilan tekstur (hindari sineresis), kandungan nutrisi, dan keamanan produk.
- Penelitian lanjutan disarankan menilai: (a) kandungan antioksidan/likopen dan vitamin C untuk menilai nilai fungsional jambu biji merah, (b) pengaruh variasi stabilizer atau teknik pengolahan pada konsistensi dan viskositas oral, serta (c) uji konsumsi pada konsumen yang lebih luas untuk validasi daya terima pasar.