

BAB V PENUTUP

V.1 Kesimpulan

Penentuan formulasi dalam penelitian ini disesuaikan berdasarkan penelitian terdahulu dan hasil uji *trial and error*. Penentuan berat minimum buah naga merah yang akan digunakan sebagai formula 1 (F1) didasari atas aktivitas antioksidan buah naga merah. Berdasarkan hasil perhitungan penentuan klaim “tinggi” pada acuan label gizi, substitusi buah naga merah ditambahkan dengan persentase 0% untuk F0, 25% untuk F1, 30% untuk F2 dan 35% untuk F3.

Hasil uji hedonik parameter warna menunjukkan bahwa proporsi penambahan buah naga merah berpengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan warna *soyghurt*, pada parameter aroma *soyghurt* memiliki perbedaan terhadap tingkat kesukaannya. Pada parameter rasa menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan tingkat kesukaan, pada keempat formula *soyghurt* buah naga merah dan pada parameter tekstur tidak ada perbedaan nyata terhadap tingkat kesukaan tekstur *soyghurt* buah naga merah.

Hasil uji mutu hedonik menunjukkan adanya perbedaan pada parameter warna yaitu berwarna merah muda keunguan sampai warna ungu. Aroma pada *soyghurt* tidak memiliki perbedaan yang nyata yaitu antara langu sampai sangat langu. Rasa pada *soyghurt* menunjukkan tidak ada perbedaan nyata pada *soyghurt* yaitu antara sedikit asam sampai asam. Tekstur pada *soyghurt* menunjukkan bahwa adanya perbedaan nyata pada *soyghurt* dari sedikit kental hingga encer.

Hasil pengujian proksimat *soyghurt* buah naga merah menunjukkan bahwa *soyghurt* dengan substitusi buah naga merah mengandung 92,75% air, 0,23% abu, 0,48% protein, 3,08% lemak dan 3,46% karbohidrat. Hasil pengujian aktivitas antioksidan menunjukkan bahwa adanya peningkatan aktivitas antioksidan pada formula *soyghurt* yang disubstitusi dengan buah naga merah. Pengujian total BAL menunjukkan bahwa adanya penurunan total BAL pada *soyghurt* yang substitusi dengan buah naga merah. Tingkat keasaman (pH) pada *soyghurt* juga mengalami

penurunan setelah disubstitusi dengan buah naga merah. Tingkat viskositas pada *soyghurt* menurun setelah disubstitusi dengan buah naga merah.

V.2 Saran

Saran dalam penelitian ini adalah diharapkan pada penelitian selanjutnya dilakukan analisis uji proksimat untuk semua formula *soyghurt* sehingga diketahui formula mana yang memiliki kandungan air, abu, lemak, protein dan karbohidrat yang paling baik diantara semua formula yang ada.

Selain itu, diharapkan pula dilakukan analisis kadar antioksidan yang terkandung. Sehingga, dapat diberikan klaim “tinggi” atau “sumber” antioksidan pada produk *soyghurt* buah naga merah ini. Serta dilakukan pengujian untuk mengetahui jenis antioksidan apa saja yang terkandung dalam *soyghurt* buah naga merah ini untuk dapat dijadikan poin unggulan pada produk.

