

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang diperoleh berdasarkan hasil analisis produk soyghurt sebagai minuman probiotik tinggi isoflavon adalah sebagai berikut ini:

- a. Soyghurt dibuat sebanyak empat formula dengan penambahan kacang kedelai masing-masing sebanyak F1 (0% atau 52g), F1 (15% atau 60g), F2 (20% atau 62g), dan F3 (25% atau 65g).
- b. Proporsi penambahan kacang kedelai berpengaruh nyata ($p < 0,05$) terhadap uji hedonik dan mutu hedonik pada parameter aroma, rasa, dan tekstur serta tidak berpengaruh nyata ($p > 0,05$) terhadap uji hedonik dan mutu hedonik pada parameter warna.
- c. Proporsi penambahan kacang kedelai menunjukkan kisaran hasil analisis sifat kimia sebagai berikut: kadar air (81,74 – 84,84%), kadar abu (0,39 – 0,49%), kadar protein (5,41 – 5,98%), kadar lemak (7,39 – 11,61%), kadar karbohidrat (1,95 – 0,35%), kadar genistein (163,83 – 250,46 $\mu\text{g/g}$), dan kadar daidzein (117,41 – 173,02 $\mu\text{g/g}$).
- d. Proporsi penambahan kacang kedelai menunjukkan kisaran hasil analisis sifat fisik pada uji viskositas sebesar 2025,0 – 7111,4 cPoise dan tingkat derajat keasaman (pH) sebesar 4,23 – 4,63.
- e. Proporsi penambahan kacang kedelai menunjukkan kisaran hasil analisis total BAL sebesar $3,7 \times 10^7$ - $1,6 \times 10^8$ koloni/ml soyghurt.
- f. Formula terpilih berdasarkan dari hasil analisis uji ranking adalah soyghurt F3 dengan proporsi penambahan kacang kedelai 65g atau 25%. Soyghurt dengan formula terpilih memiliki kadar air (81,74%), kadar abu (0,49%), kadar protein (5,98%), kadar lemak (11,61%), kadar karbohidrat (0,35%), kadar genistein (250,46 $\mu\text{g/g}$), kadar daidzein (173,02 $\mu\text{g/g}$), viskositas (7111,4 cPoise), tingkat derajat keasaman (4,63), dan total BAL ($3,7 \times 10^7$ koloni/ml).

V.2 Saran

Berdasarkan data hasil uji organoleptik diketahui bahwa daya terima soyghurt masih rendah, untuk itu pada penelitian selanjutnya diperlukan adanya penambahan bahan baku lainnya agar dapat meningkatkan cita rasa soyghurt. Selain itu diperlukan pula analisis kimia dan analisis fisik lainnya seperti analisis isoflavon total, aktivitas antioksidan, total asam tertitrasi dan total padatan atau dapat pula dilakukan pengulangan pada analisis sifat kimia, sifat fisik, dan total BAL yang sama dengan penelitian ini. Hal ini perlu dilakukan agar diketahui sifat kimia dan fisik soyghurt secara lengkap dan sesuai dengan prinsip penelitian eksperimental.

