

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

Pengembangan yogurt analog berbasis kedelai dan kacang merah sebagai minuman fungsional untuk dislipidemia pada penelitian ini mendapatkan beberapa kesimpulan berikut.

- a. Komposisi susu kedelai dan *puree* kacang merah berpengaruh signifikan terhadap kadar protein yogurt analog ($p=0,030$), namun tidak berpengaruh signifikan terhadap kadar air ($p=0,217$), abu ($p=0,482$), lemak ($p=0,835$), dan karbohidrat ($p=0,367$).
- b. Komposisi susu kedelai dan *puree* kacang merah tidak berpengaruh signifikan terhadap aktivitas antioksidan yogurt analog ($p=0,809$).
- c. Komposisi susu kedelai dan *puree* kacang merah berpengaruh signifikan terhadap sifat organoleptik yogurt analog pada parameter rasa ($p=0,005$) dan tekstur ($p=0,044$), namun tidak berpengaruh signifikan terhadap parameter warna ($p=0,171$) dan aroma ($p=0,800$).
- d. Formula terpilih ditentukan menggunakan metode De Garmo berdasarkan parameter proksimat, aktivitas antioksidan, dan organoleptik dengan hasil produk F3 (70% susu kedelai dan 30% *puree* kacang merah) memiliki total Nilai Produk (NP) tertinggi.

V.2 Saran

Penelitian selanjutnya dapat dilakukan dengan pertimbangan saran berikut.

- a. Menganalisis kandungan senyawa bioaktif spesifik yang berperan terhadap aktivitas antioksidan pada yogurt analog, seperti isoflavon, senyawa fenolik total, flavonoid, dan antosianin.
- b. Mengevaluasi efektivitas yogurt analog berbasis kedelai dan kacang merah dalam memperbaiki profil lipid darah melalui penelitian *in vivo* atau uji klinis pada individu dengan dislipidemia atau kelompok yang berisiko mengalami dislipidemia.