

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **V.1 Kesimpulan**

Kesimpulan dari analisis yoghurt umbi gembili yang ditambahkan sari buah naga merah adalah sebagai berikut:

- a. Formulasi pembuatan yoghurt umbi gembili yang ditambahkan sari buah naga merah didapatkan melalui pertimbangan berdasarkan penelitian sebelumnya untuk mendapatkan nilai gizi dan aktivitas antioksidan yang diharapkan. Sari buah naga merah yang ditambahkan pada yoghurt umbi gembili menghasilkan 3 formulasi, yaitu F1
- b. Sari buah naga merah yang ditambahkan pada yoghurt umbi gembili berpengaruh nyata terhadap uji organoleptik pada parameter rasa ( $p=0,001$ ) dan tekstur ( $p=0,001$ ). Adanya perbedaan nyata pada parameter rasa pada F1 & F2 ( $p=0,004$ ), dan F2 & F3 ( $p= 0,001$ ), serta adanya perbedaan nyata pada parameter tekstur pada F1& F3 ( $p=0,022$ ) serta F2 & F3 ( $p=0,000$ ). Hasil uji organoleptik dianalisis dan didapatkan formulasi terpilih dengan menggunakan Uji Bayes yaitu, yoghurt umbi gembili F2 yang ditambahkan sari buah naga merah sebanyak 15% .
- c. Yoghurt formula terpilih memiliki kadar air 87,23%, kadar abu 0,83%, kadar protein 1,75%, kadar lemak 0,97%, dan kadar karbohidrat 9,2%.
- d. Informasi nilai gizi Yoghurt umbi gembili yang ditambahkan sari buah naga merah per takaran saji (150 ml) adalah 79 kkal energi, 2,6 gram protein, 1,5 gram lemak, 13,8 gram karbohidrat.

#### **V.2 Saran**

Perlu adanya uji lanjutan pada yoghurt umbi gembili yang ditambahkan sari buah naga merah seperti uji total bakteri asam laktat, uji aktivitas antioksidan, analisis total padatan, analisis pH, dan analisis total fenol, sehingga dapat

diketahui secara lengkap kandungan gizi yang ada di dalam yoghurt umbi gembili yang ditambahkan sari buah naga merah.