

## **BAB V**

### **PENUTUP**

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

Formulasi susu nabati biji jali terdiri atas 4 formula dengan substitusi sari buah naga merah sebesar 0% pada F0, 15% pada F1, 20% pada F2, dan 25% pada F3. Substitusi sari buah naga merah berpengaruh nyata ( $p = 0,000$ ) terhadap total flavonoid susu nabati biji jali. Perbedaan hasil total flavonoid pada setiap formula terjadi karena faktor suhu pada pemanasan atau perebusan. Substitusi sari buah naga merah berpengaruh nyata ( $p = 0,000$ ) terhadap uji hedonik pada parameter warna. Formula terpilih pada susu nabati biji jali dengan substitusi sari buah naga merah adalah F3 dengan substitusi sari buah naga merah sebesar 25%. Takaran saji produk susu nabati biji jali dengan substitusi sari buah naga merah ialah 250 ml dengan kandungan energi sebesar 103,6 kkal; protein sebesar 1,7 gram; lemak sebesar 1,23 gram; karbohidrat sebesar 21,4 gram; kadar abu sebesar 0,1%; kadar air sebesar 225,5%; total flavonoid sebesar 1540 mg dan viskositas sebesar 11,25 cPoice.

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

Pada penelitian selanjutnya, diperlukan penelitian lebih lanjut mengenai jenis flavonoid yang terkandung dalam susu nabati biji jali dengan substitusi sari buah naga merah. Pada penelitian selanjutnya juga diharapkan untuk dilakukan uji proksimat pada semua formula susu nabati biji jali dengan substitusi sari buah naga merah agar diketahui formula dengan kandungan energi, lemak, kadar air, protein, dan karbohidrat terbaik dari semua formula. Selain itu, juga diperlukan adanya pengembangan mutu produk susu nabati biji jali dengan substitusi sari buah naga merah agar diperoleh produk yang mutunya lebih baik.