

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

Uji organoleptik dilakukan kepada 30 panelis semi terlatih dengan hanya mengukur parameter tingkat kesukaan yaitu rasa, aroma, tekstur dan warna (uji hedonik). Hasil dari uji organoleptik didapatkan perbedaan nyata pada setiap parameter ($p < 0,05$). Hasil penambahan ekstrak bunga rosella pada tiap formulasi tidak berpengaruh nyata pada kadar total antosianin dan pH pada produk *yoghurt* ($p > 0,05$).

Formulasi yang terpilih adalah formulasi F1 dengan kadar antosianin 39,16ppm. Takaran saji produk sebesar 204 ml memiliki kandungan energi sebesar 126,48 Kkal; protein 6,55 gram; lemak 0 gram; karbohidrat 18,73 gram, dan total antosianin sebesar 159,77 mg/L. Serta dosis anjuran yang dapat berpengaruh terhadap peningkatan kapasitas antioksidan serta mencegah terjadinya resistensi insulin dengan pemberian 408 mL minuman *yoghurt* pisang raja siem dengan ekstrak bunga rosella.

V.2 Saran

Saran untuk penelitian selanjutnya adalah studi pendahuluan dilakukan untuk mengetahui apakah pisang yang digunakan mempunyai pH yang cocok untuk perkembangan stater *yoghurt*. Menggunakan susu murni bukan susu olahan. Melakukan uji mutu hedonik terhadap formulasi untuk melengkapi uji organoleptik. Melakukan uji lebih lanjut untuk melihat apakah produk memenuhi standar *yoghurt* yang telah ditetapkan agar dapat diberikan untuk intervensi pada pasien diabetes mellitus 2.