

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

Kesimpulan dari hasil analisis yoghurt edamame dengan penambahan ekstrak teh hijau adalah sebagai berikut:

- a. Pembuatan yoghurt edamame dengan 4 formula dari penambahan ekstrak teh hijau dengan masing-masing penambahan ekstrak teh hijau sebesar 0% untuk F0, 5% untuk F1, 7,5% untuk F2 dan 10% untuk F3.
- b. Hasil analisis sifat kimia pada yoghurt edamame dengan penambahan ekstrak teh hijau dengan kisaran sebagai berikut: kadar air (86,01-86,09%); kadar abu (0,52-0,44%); kadar protein (3,57-3,53%); kadar lemak (2,96-7,65); kadar karbohidrat (6,94-2,29) dan nilai aktivitas antioksidan (20,7-31,56 mg AEAC).
- c. Hasil analisis sifat fisik pada yoghurt edamame dengan penambahan ekstrak teh hijau dengan kisaran sebagai berikut: pH (4,2-4,1)
- d. Hasil analisis mikrobiologi pada yoghurt edamame dengan penambahan ekstrak teh hijau dengan kisaran sebagai berikut: nilai total BAL ($2,7 \times 10^5$ - $< 1^2$ koloni/ml)
- e. Penambahan ekstrak teh hijau pada yoghurt edamame berpengaruh nyata ($p=0,048$) terhadap uji hedonik pada parameter tekstur dengan adanya perbedaan nyata pada F0 dan F3 ($p=0,013$) serta pada F1 dan F3 ($p=0,027$).
- f. Formula terpilih yang diperoleh dari hasil uji ranking adalah yoghurt edamame F1 dengan penambahan ekstrak teh hijau 5%. Yoghurt edamame formula terpilih memiliki kadar air 86,01%, kadar abu 0,52%, kadar protein 3,57%, kadar lemak 2,96%, karbohidrat 6,94%, nilai kapasitas antioksidan 20,7 mg AEAC, pH 4,1 dan nilai total BAL sebesar $2,7 \times 10^5$.

- g. Takaran saji yang untuk produk yoghurt edamame dengan penambahan ekstrak teh hijau formula terpilih adalah sebesar 150 ml dengan kandungan gizi per takaran saji sebesar 103 kkal, 5,35 gram protein, 4,44 gram lemak, 10,41 gram karbohidrat dan nilai kapasitas antioksidan sebesar 31,05 mg AEAC.

V.2 Saran

Perlu adanya uji pengulangan untuk uji analisis sifat kimia, analisis sifat fisik, dan analisis mikrobiologi dari semua formula yoghurt edamame dengan penambahan ekstrak teh hijau serta perlu adanya analisis sifat fisik dan kimia lainnya seperti analisis fiskositas, total padatan, total asam tertitrasi dan analisis total fenol untuk mengetahui secara lengkap kandungan yang ada didalam yoghurt edamame dengan penambahan ekstrak teh hijau serta perlu dilakukanya studi lanjutan mengenai kadar yang dianjurkan untuk penggunaan ekstrak teh hijau pada produk pangan fermentasi bakteri asam laktat.

