

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Proses pembuatan yoghurt telah berhasil dilaksanakan, yang diawali dengan pembuatan santan kelapa dan *puree* buah nipah, kemudian dilanjutkan dengan proses pembuatan yoghurt sesuai dengan langkah-langkah dan formulasi yang telah ditentukan.
2. Hasil uji hedonik terhadap yoghurt substitusi santan kelapa dengan penambahan *puree* buah nipah pada parameter warna berkisar antara 3,07-3,43 dengan deskripsi agak suka, pada parameter aroma berkisar antara 3,85-4,07 dengan deskripsi agak suka untuk F1 dan F2, sedangkan F3 dalam deskripsi suka, pada parameter rasa berkisar antara 3,08-3,25 dengan deskripsi agak suka, pada parameter tekstur berkisar antara 3,17-3,80 dengan deskripsi agak suka, serta pada parameter keseluruhan berkisar antara 3,35-3,60 dengan deskripsi agak suka. Hasil uji mutu hedonik terhadap yoghurt substitusi santan kelapa dengan penambahan *puree* buah nipah pada parameter warna berkisar antara 3,53-3,62 dengan deskripsi warna putih, pada parameter aroma berkisar antara 3,55-3,77 dengan deskripsi cukup beraroma fermentasi, pada parameter rasa asam berkisar antara 3,15-3,63 dengan deskripsi agak asam, pada parameter rasa manis berkisar antara 2,73-2,88 dengan deskripsi agak manis, serta pada parameter tekstur berkisar antara 3,25-2,75 dengan deskripsi cukup kental. Hasil uji

statistik menunjukkan adanya perbedaan terhadap hedonik tekstur, rasa asam, dan mutu tekstur.

3. Kandungan lemak, protein, kadar abu, keasaman, dan pH yoghurt substitusi santan kelapa dengan penambahan *puree* buah nipah pada formula F1 berturut-turut adalah 8,18%, 1,47%, 0,81%, 1,44%, 4,3. Kandungan lemak, protein, kadar abu, keasaman, dan pH yoghurt substitusi santan kelapa dengan penambahan *puree* buah nipah pada formula F2 berturut-turut adalah 8,59%, 1,43%, 0,77%, 1,61%, 4,3. Kandungan lemak, protein, kadar abu, keasaman, dan pH yoghurt substitusi santan kelapa dengan penambahan *puree* buah nipah pada formula F3 berturut-turut adalah 8,40%, 1,58%, 0,75%, 1,88%, 4,3. Tingkat kekentalan yoghurt pada formula F1, F2, dan F3 berturut-turut adalah 8,50 cP, 10,53 cP, 11,55 cP. Angka Lempeng Total pada yoghurt belum memenuhi syarat mutu SNI yoghurt, adapun nilai ALT pada formula F1, F2, dan F3 berturut-turut adalah $8,2 \times 10^2$, $8,0 \times 10^2$, $3,0 \times 10^4$. Aktivitas antioksidan pada yoghurt masih tergolong sangat lemah karena nilai $IC_{50} > 150$. Berdasarkan analisis statistik yoghurt substitusi santan kelapa dengan penambahan *puree* buah nipah menunjukkan adanya perbedaan terhadap viskositas, mikrobiologi yaitu pada Angka Lempeng Total (ALT), dan aktivitas antioksidan.
4. Perlakuan F3 dengan penambahan *puree* buah nipah 30% menjadi formula terbaik berdasarkan uji hedonik (tekstur), mutu hedonik (rasa asam dan tekstur), viskositas, ALT, dan aktivitas antioksidan.

5.2 Impilkasi

Implikasi dari penelitian yang dilakukan, yaitu:

- a. Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi untuk perkembangan ilmu pengetahuan pada bidang gizi pangan.
- b. Santan kelapa dan buah nipah dapat diharapkan dapat menjadi alternatif dalam pembuatan yoghurt berbasis bahan nabati.

5.3 Saran

- a. Riset lanjutan disarankan untuk dilakukan terhadap yoghurt susbtitusi santan kelapa dengan penambahan *puree* buah nipah yang masih belum memenuhi syarat mutu SNI, yaitu pada protein dan mikrobiologi agar terpenuhi dapat dilakukan beberapa hal seperti : melakukan penambahan bahan pangan yang merupakan sumber protein pada formulasi, memperhatikan senyawa antibakteri yang ada pada bahan pangan yang dapat menghambat pertumbuhan bakteri asam laktat.
- b. Menggunakan presentasi *puree* buah nipah yang lebih besar sehingga mendapatkan tingkat aktivitas antioksidan yang tinggi.
- c. Penelitian dan pengujian lebih lanjut mengenai kandungan serat, karena buah nipah mempunyai kandungan serat yang tinggi.