

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Interaksi susu skim dengan ekstrak bunga telang terbaik adalah perlakuan susu skim 10% dengan penambahan ekstrak bunga telang 30% menghasilkan yoghurt jagung manis terbaik dengan mutu kimia serat kasar yang tinggi dan nilai pH yang rendah.
2. Perlakuan susu skim 10% merupakan perlakuan terbaik terhadap serat kasar dan pH yoghurt jagung manis. Perlakuan susu skim 10% menghasilkan mutu organoleptik dengan warna dan tekstur yang lebih disukai, sedangkan perlakuan susu skim 12,5% menghasilkan mutu organoleptik rasa, aroma, dan kekentalan yang lebih disukai.
3. Perlakuan ekstrak bunga telang 10% menghasilkan kadar air terbaik, akan tetapi tidak berbeda dengan total asam, serat kasar, dan nilai pH. Perlakuan ekstrak bunga telang 10% menghasilkan mutu organoleptik dengan rasa, aroma, dan kekentalan yang disukai, sedangkan perlakuan ekstrak bunga telang 30% menghasilkan mutu organoleptik dengan warna dan tekstur yang lebih disukai.

5.2 Saran

Pada penelitian selanjutnya, dalam pembuatan yoghurt jagung manis perlu ditambahkan bahan penstabil untuk mencegah pemisahan cairan dari yoghurt. Kemudian, penelitian ini perlu dilakukan pengujian mutu kimia yang lain seperti kadar protein, kadar lemak, dan zat padatan terlarut, serta aktivitas antioksidan karena bunga telang memiliki kandungan senyawa flavanoid yang tinggi sehingga aktivitas antioksidannya tinggi.