

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

8.1 Kesimpulan

Dari data hasil dan pembahasan yang didapatkan dalam penelitian ini dapat ditarik beberapa kesimpulan, diantaranya:

1. Berdasarkan uji kesukaan organoleptik, perlakuan yang paling disukai panelis yaitu perbandingan CMC dengan konsentrasi 1% dan konsentrasi RPO pada konsentrasi 5% dengan nilai keseluruhan 5,63 (agak suka).
2. Variasi penambahan CMC (A) memiliki pengaruh terhadap beta karoten, warna a^* , b^* , uji kesukaan rasa, uji kesukaan tekstur. Sementara pada penambahan RPO (B) memiliki pengaruh terhadap aktivitas antioksidan, beta karoten, warna a^* , b^* , uji kesukaan rasa, uji kesukaan warna, uji kesukaan tekstur dan uji kesukaan aroma.
3. Hasil pengaruh kombinasi CMC sebagai emulsifier dengan RPO berpengaruh terhadap beta karoten, warna a^* , warna b^* , uji kesukaan rasa, dan uji kesukaan tekstur.

8.2 Saran

Saran untuk peneliti selanjutnya, perlu lagi lebih di ketahui konsentrasi penambahan *Red Palm Oil* pada produk. Berdasarkan data organoleptik pada yogurt yang dihasilkan, perlu adanya pemahaman yang lebih terkait total formulasinya, dikarenakan dari segi aroma, tekstur dan rasa masih kurang disukai panelis.