

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

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

1. Perbandingan susu kacang kedelai dan susu kacang merah berpengaruh terhadap aktivitas antioksidan, kadar lemak, kadar protein, total asam, dan pH. Namun tidak berpengaruh terhadap uji bakteri asam laktat.
2. Jumlah penambahan ekstrak buah naga berpengaruh terhadap aktivitas antioksidan, total asam, dan pH. Namun tidak berpengaruh terhadap uji bakteri asam laktat, kadar lemak, dan kadar protein.
3. Berdasarkan uji kesukaan organoleptik, nilai kesukaan panelis tertinggi terdapat pada faktor penambahan sari buah naga merah 30% dengan skor kesukaan sebesar 5,40 (agak suka), sedangkan nilai kesukaan panelis tertinggi pada faktor substitusi sari kacang kedelai dan sari kacang merah terdapat pada Perbandingan 40:60 dengan skor kesukaan 5,24 (agak suka).

B. Saran

Berdasarkan Pengamatan dan Penelitian yang dilakukan, Maka saran untuk Penelitian Selanjutnya adalah Perlu dilakukan Penelitian lebih lanjut dalam penggunaan bahan-bahan yang memiliki nilai kalori lebih rendah dan konsentrasi substitusi sari kacang kedelai dan sari kacang merah serta ekstrak sari buah naga merah yang tepat untuk memaksimalkan manfaat kualitas *drinking soygurt*.