

## VI. KESIMPULAN DAN SARAN

### 6.1 Kesimpulan

Hasil penelitian disimpulkan bahwa penggunaan jenis susu yang berbeda dapat menyebabkan kualitas fisikokimia yoghurt dengan penambahan ekstrak beras hitam berbeda, kecuali pada antioksidan. Semakin lama penyimpanan maka kualitas fisikokimia yoghurt dengan penambahan ekstrak beras hitam dapat mengalami perubahan, kecuali pada sineresis, WHC, viskositas dan polifenol. Terdapat interaksi antara jenis susu dengan lama penyimpanan pada yoghurt dengan penambahan ekstrak beras hitam pada pH, WHC, viskositas dan indikator warna b. Kualitas fisikokimia yoghurt dengan penambahan ekstrak beras hitam dapat dipertahankan hingga 10 hari.

### 6.2 Saran

Penggunaan jenis susu yang berbeda pada pembuatan yoghurt dengan penambahan ekstrak beras hitam terbukti memberikan hasil yang berbeda dan lama penyimpanan hingga 10 hari dapat mempengaruhi fisikokimia, namun masih diperlukan penelitian lanjutan untuk penggunaan bubuk beras hitam untuk penambahan dalam pembuatan yoghurt. Perlu adanya penelitian lanjutan dengan metode dan bahan yang sama untuk pengujian viabilitas bakteri dan organoleptik pada yoghurt ekstrak beras hitam selama penyimpanan.

