

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

1. Penambahan sari rempah dengan proporsi 2%, 5% dan 8% memberikan pengaruh nyata terhadap kualitas yoghurt *drink* dimana terjadi penurunan total bakteri asam laktat, viskositas, dan total asam tertitrasi serta meningkatkan nilai pH. Akan tetapi tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap sineresis, dan nilai warna.
2. Penambahan proporsi sari rempah meningkatkan aktivitas antioksidan yoghurt *drink* yang dihasilkan. Aktivitas antioksidan tertinggi didapatkan dari penambahan sari rempah sebesar 8% dengan aktivitas antioksidan sebesar 13,58%.
3. Berdasarkan uji organoleptik, formulasi terbaik pada proporsi penambahan sari rempah yang digunakan untuk pembuatan yoghurt *drink* varian bunga telang adalah dengan penambahan 8% sari rempah dengan sensoris warna 1,8 (putih), aroma khas rempah 3,7 (kuat), rasa khas rempah 4,1 (kuat), flavour khas rempah 4,1 (kuat), kekentalan 3,85 (encer), kesukaan 3,3 (suka).

### B. Saran

1. Perlu penelitian lebih lanjut untuk memperbaiki kualitas dari segi warna sehingga dihasilkan produk yoghurt *drink* yang lebih menarik dan dapat diterima oleh konsumen.
2. Perlu penelitian lebih lanjut mengenai kemasan produk untuk mengetahui umur simpan produk yoghurt *drink*.