

BAB V. KESIMPULAN

A. Kesimpulan

1. Proporsi susu kecambah kacang tanah dan skim meningkatkan kadar fenolik, vitamin C dan parameter warna, aroma, rasa serta kekentalan pada sensori hedonik yogurt kecambah kacang tanah dengan penambahan sari akar alang-alang.
2. Penambahan sari akar alang-alang meningkatkan skor kekentalan yogurt kecambah kacang tanah dengan penambahan sari akar alang-alang, dan tidak mengubah kandungan fenolik, vitamin C, warna, aroma, dan rasanya.
3. Variasi kadar BAL meningkatkan kandungan fenolik, vitamin C, aroma dan kekentalan yogurt kecambah kacang tanah dengan penambahan sari akar alang-alang tetapi tidak mengubah warna dan rasanya.
4. Interaksi perlakuan susu kecambah kacang tanah dan skim, sari akar alang-alang dan BAL dapat meningkatkan kadar Fenolik, vitamin C dan sensori hedonik yogurt kecambah kacang tanah dengan penambahan sari akar alang-alang.
5. Formula terbaik yogurt kecambah kacang tanah dengan penambahan sari akar alang-alang adalah yogurt dengan formula 70% susu kecambah kacang tanah 30% Skim, 5% sari akar alang-alang, dan 0,3% BAL yang mengandung fenolik 934,86 mg GAE/L, vitamin C 69,42 mg/100g, total BAL $8,4 \times 10^8$ CFU/mL, serta skor warna 3,96; rasa 3,58; aroma 3,52 dan kekentalan 3,86.
6. *Serving size* yogurt kecambah kacang tanah dengan penambahan sari akar alang-alang untuk penderita dislipidemia adalah 200 mL dengan kandungan fenolik 186,97 mg GAE, vitamin C 138,84 mg, dan probiotik sebesar $1,68 \times 10^{11}$ CFU.

B. Saran

Yogurt kecambah kacang tanah dengan penambahan sari akar alang-alang direkomendasikan untuk diintervensikan kepada penderita dislipidemia pada penelitian selanjutnya sebagai minuman fungsional dengan takaran saji 200 mL/hari.