

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Jenis kemasan berpengaruh nyata terhadap penurunan aktivitas antioksidan, namun tidak berpengaruh nyata terhadap penurunan pH dan karakteristik sensori yoghurt dan kefir yang disimpan pada suhu penyimpanan $\pm 4^{\circ}\text{C}$ maupun $\pm 29^{\circ}\text{C}$.
2. Umur simpan yoghurt ekstrak bunga kecombrang dengan kemasan botol kaca pada suhu penyimpanan $\pm 4^{\circ}\text{C}$ yaitu 28 hari sedangkan yang dikemas dengan kemasan botol HDPE, PET dan PP adalah 27 hari. Pada suhu penyimpanan $\pm 29^{\circ}\text{C}$ yoghurt ekstrak bunga kecombrang pada semua jenis kemasan memiliki umur simpan 2 hari. Sedangkan umur simpan kefir ekstrak bunga kecombrang dengan kemasan botol kaca pada suhu penyimpanan $\pm 4^{\circ}\text{C}$ yaitu 33 hari sedangkan yang dikemas dengan kemasan botol HDPE, PET dan PP adalah 32 hari. Pada suhu penyimpanan $\pm 29^{\circ}\text{C}$ kefir ekstrak bunga kecombrang pada semua jenis kemasan memiliki umur simpan 3 hari. Adanya penambahan ekstrak kecombrang pada produk yoghurt maupun kefir dapat meningkatkan aktivitas antioksidan serta memperpanjang umur simpan.
3. Yoghurt dan kefir ekstrak bunga kecombrang yang disimpan pada suhu penyimpanan $\pm 4^{\circ}\text{C}$ dengan kemasan botol kaca memiliki umur simpan satu hari lebih lama dibandingkan dengan kemasan botol HDPE, PET dan PP. Analisis Total BAL dan proksimat yoghurt dan kefir ekstrak bunga kecombrang dengan kemasan botol HDPE, PET, PP dan kaca pada akhir penyimpanan menunjukkan hasil yang sesuai dengan standar mutu SNI 01-2981-2009.

5.2. Saran

1. Perlu dilakukan uji lanjut untuk dapat mengurangi penurunan aktivitas antioksidan pada yoghurt dan kefir ekstrak bunga kecombrang

2. Perlu dilakukan uji lanjut untuk mendapatkan yoghurt dan kefir ekstrak bunga kecombrang dengan umur simpan yang lebih panjang

