

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Proporsi susu kecambah kacang tanah (sucamta) dan susu skim menurunkan kadar protein terlarut dan serat, serta memberi pengaruh terhadap mutu aroma, rasa, dan kekentalan, tetapi tidak berpengaruh terhadap mutu warna Yogurt Kecambah Kacang Tanah dengan Penambahan Sari Akar Alang-Alang (Yocamtala).
2. Variasi kadar sari akar alang-alang menurunkan kadar protein terlarut, meningkatkan kadar serat, dan tidak berpengaruh terhadap mutu sensori warna, aroma, rasa, dan kekentalan Yocamtala.
3. Kadar BAL meningkatkan kadar protein terlarut dan serat, tetapi tidak berpengaruh terhadap mutu sensori warna, aroma, rasa, dan kekentalan Yocamtala.
4. Interaksi proporsi sucamta:skim, kadar sari akar alang-alang dan BAL berpengaruh terhadap kadar protein terlarut dan mutu sensori warna, aroma, rasa, serta kekentalan, tetapi tidak memberikan pengaruh terhadap kadar serat Yocamtala.
5. Formula terbaik Yocamtala yaitu yogurt dengan proporsi sucamta:skim 80:20, sari akar alang-alang 5%, dan BAL 0,3%, yang mengandung protein terlarut 36,01%, kadar serat 1,02%, dan probiotik dengan total BAL $7,5 \times 10^8$ CFU/mL, serta memiliki rasa yang asam, berwarna putih, aroma agak khas yogurt, dan tekstur agak kental.
6. *Serving size* Yocamtala untuk penderita dislipidemia adalah 250 mL dengan kandungan serat 2,6 g dan protein terlarut 90,0 g, serta probiotik dengan total BAL $1,9 \times 10^{11}$ CFU.

B. Saran

Berdasarkan kandungan protein terlarut, serat, dan probiotik pada Yocamtala dapat mencegah perkembangan risiko dislipidemia. Yocamtala dengan satu takaran saji mengandung protein terlarut 90,0 g, serat 2,6 g, dan probiotik dengan total BAL $1,9 \times 10^{11}$ CFU. Oleh karena itu, produk Yocamtala

dapat direkomendasikan bagi peneliti selanjutnya untuk diintervensikan sebagai minuman fungsional pada penderita dislipidemia.

