

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

1. Konsentrasi ekstrak bunga kecombrang dan maltodekstrin berpengaruh terhadap aktivitas antioksidan yoghurt bubuk yang dihasilkan. Pada konsentrasi ekstrak bunga kecombrang 7,5% dihasilkan aktivitas antioksidan sebesar 87,22%. Pada konsentrasi maltodekstrin 15% dihasilkan aktivitas antioksidan sebesar 87,22%.
2. Kondisi optimum pada pembuatan yoghurt bubuk adalah pada penambahan konsentrasi ekstrak bunga kecombrang 7,5% dan maltodekstrin 15% yang menghasilkan aktivitas antioksidan sebesar  $85,372 \pm 1,42\%$ .
3. Yoghurt bubuk pada kondisi optimum menghasilkan aktivitas antioksidan  $85,372 \pm 1,42\%$ , kadar air  $3,39 \pm 0,20\%$ , pH  $3,37 \pm 0,02$ , TAT  $0,77 \pm 0,04\%$ , total BAL  $3,5 \times 10^7 \pm 0,58$  cfu/g, bubuk rendemen  $31,76 \pm 0,47\%$ , waktu rehidrasi  $20 \pm 0,48$  detik, dan viskositas  $83 \pm 0,91$  cP. Yoghurt bubuk memiliki warna kuning - putih kekuningan, aroma kecombrang agak kuat - tidak kuat, tekstur cair - agak kental, rasa kecombrang kuat - agak kuat, dan kesukaan secara keseluruhan (*overall*) agak suka - suka.

### B. Saran

1. Perlu dilakukan uji penerimaan konsumen dalam skala yang lebih luas terhadap produk yoghurt bubuk ekstrak bunga kecombrang.
2. Perlu adanya uji lanjut mengenai umur simpan yoghurt bubuk ekstrak bunga kecombrang serta pengaruhnya terhadap karakteristik fisikokimia dan sensori produk.
3. Perlu dilakukan pengembangan lebih lanjut mengenai pemilihan kemasan yoghurt bubuk ekstrak bunga kecombrang yang digunakan agar dapat menjaga kualitas dan memperpanjang masa simpan produk.