

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Masing-masing faktor yaitu konsentrasi teh dan jenis teh memberikan pengaruh signifikan terhadap aktivitas antioksidan yoghurt bubuk. Semakin banyak konsentrasi teh yang ditambahkan, maka akan semakin tinggi aktivitas antioksidan. Jenis teh yang menghasilkan yoghurt bubuk dengan aktivitas antioksidan tertinggi adalah teh kecombrang sereh.
2. Perlakuan terbaik dihasilkan dari kombinasi konsentrasi 10% teh kecombrang sereh yang menghasilkan yoghurt bubuk dengan kadar antioksidan tertinggi yaitu $62,29 \pm 9,88\%$.
3. Karakteristik fisikokimia yoghurt bubuk perlakuan terbaik memiliki kadar air $3,87 \pm 0,06\%$, rendemen $32,62 \pm 0,40\%$, waktu rehidrasi $44,93 \pm 1,8$ detik, pH $3,35 \pm 0,03$; viskositas $65,75 \pm 0,35$ cP, total asam tertitrasi $0,74 \pm 0,03\%$, dan total BAL $3,7 \times 10^7 \pm 0,92$ cfu/g dengan sifat sensori berwarna kuning, aroma agak khas yoghurt, tekstur agak kental, rasa khas yoghurt, dan secara keseluruhan agak disukai.

B. Saran

Berkaitan dengan penelitian yang telah dilaksanakan, saran yang dapat diberikan adalah sebagai berikut.

1. Perlu adanya pengujian lebih lanjut mengenai masa simpan yoghurt bubuk dengan penambahan teh kecombrang, sehingga dapat diketahui umur simpan pada produk yoghurt bubuk.
2. Pengaturan suhu dan penempatan loyang pada saat proses *foam-mat drying* perlu lebih diperhatikan sehingga yoghurt dapat kering secara merata dan bubuk yang dihasilkan seragam.