

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Kesimpulan dari pembahasan di atas adalah:

1. Penambahan temulawak maupun campuran temulawak, jahe, dan kencur pada gula meningkatkan kadar total fenol, kapasitas penangkapan radikal DPPH, total asam tertitrasi, kadar gula reduksi, warna kuning, warna hijau, tingkat kecerahan yoghurt, serta menurunkan sineresis dan total bakteri asam laktat. Penambahan rempah-rempah tersebut pada gula tidak memberikan pengaruh terhadap pH dan total padatan terlarut yoghurt.
2. Penyimpanan yoghurt hari ke 0 sampai 20 meningkatkan total asam tertitrasi, sineresis, warna kuning, warna hijau, dan tingkat kecerahan yoghurt, serta menurunkan kadar total fenol, kapasitas penangkapan radikal DPPH, total bakteri asam laktat, kadar gula reduksi, total padatan terlarut, dan pH.
3. Jenis serbuk gula rempah baik temulawak maupun temulawak, jahe, dan kencur berinteraksi dengan lama penyimpanan yoghurt dalam menurunkan kadar gula reduksi dan total bakteri asam laktat. Kombinasi perlakuan mempengaruhi atribut sensoris antara lain warna, aroma, rasa, *flavor*, dan kesukaan yoghurt.
4. Yoghurt yang mempunyai sifat fisikokimia dan sensoris terbaik dengan masa penyimpanan terlama adalah yoghurt yang ditambahkan serbuk gula campuran temulawak, jahe, dan kencur dengan penyimpanan 10 hari (T3G3). Perlakuan terbaik tersebut menunjukkan nilai rata-rata kadar total fenol 28,85 µg GAE/ml, kapasitas penangkapan radikal DPPH 38,02%, bakteri asam laktat 5,64 log cfu/ml; gula reduksi 11,87%; total asam tertitrasi 1,07%; pH 3,95; sineresis 34,65%, tingkat kecerahan (L) 26,10; warna hijau (a-) 11,95; warna kuning (b+) 17,40; warna sensoris 3,1 (kuning keputihan); aroma 2,7 (mendekati agak khas yoghurt); rasa asam 3,5 (mendekati asam); rasa pahit

2,6 (mendekati agak pahit); *flavor* 2,8 (mendekati sedikit enak); kekentalan 3,8 (mendekati agak kental); dan kesukaan 2,6 (mendekati agak suka).

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk meningkatkan kualitas sensoris yoghurt dari segi rasa, aroma, *flavor*, dan kesukaan sehingga dapat lebih disukai oleh konsumen. Selain itu, perlu meningkatkan jumlah BAL yoghurt agar sesuai dengan SNI 2981:2009 yaitu minimal 10^7 . Upaya yang dapat dilakukan untuk mengatasi kedua hal tersebut adalah dengan melakukan mikroenkapsulasi serbuk temulawak agar *flavor* temulawak yang kurang disukai tidak terlalu timbul dengan tetap mempertahankan fungsionalitasnya.

