

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Proporsi *Sucamkata* dan susu skim menurunkan kadar protein terlarut (7,8%), serta berpengaruh terhadap sensori rasa, warna, dan kekentalan, sedangkan terhadap total flavonoid dan aroma *Yocanserah* tidak mengubahnya.
2. Penambahan ekstrak jahe emprit menurunkan total flavonoid (9,5%) *Yocanserah*, sedangkan terhadap kadar protein terlarutnya tidak berpengaruh. Demikian pula dengan sensori hedonik, penambahan ekstrak jahe emprit hanya berpengaruh terhadap variabel aroma *Yocanserah*.
3. Penambahan ekstrak serai meningkatkan kadar protein terlarut (6,7%) dan total flavonoid (10,5%) *Yocanserah*. Selain itu, penambahan ekstrak serai juga mempengaruhi sensori rasa *Yocanserah*, sedangkan terhadap variabel warna, aroma, dan kekentalan tidak berpengaruh.
4. Interaksi perlakuan proporsi *Sucamkata* dan susu skim dengan penambahan ekstrak jahe emprit dan serai berpengaruh terhadap kadar protein terlarut, total flavonoid, dan seluruh variabel sensori hedonik *Yocanserah*.
5. Formula terbaik berdasarkan kadar protein terlarut, total flavonoid dan sensori hedonik *Yocanserah* adalah proporsi *Sucamkata* dan susu skim 90:10, ekstrak jahe emprit 1%, dan ekstrak serai 2%.
6. Untuk memenuhi 550 mg kebutuhan harian flavonoid penderita DMT-2, dibutuhkan *serving size* *Yocanserah* sebanyak 77,4 mL yang juga mengandung protein terlarut dan probiotik berturut-turut sebesar 38,5 g dan $5,2 \times 10^{10}$ CFU.

B. Saran

Bagi penelitian selanjutnya, direkomendasikan untuk mengintervensikan produk *Yocanserah* sebagai minuman fungsional dengan *serving size* sebesar 77,4 mL/hari karena mengandung flavonoid, protein terlarut, dan probiotik yang bermanfaat bagi penderita DMT-2.