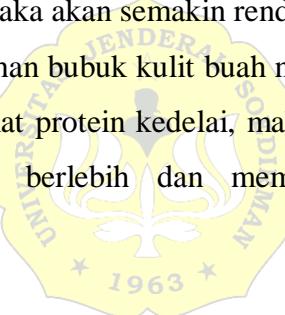


V. PENUTUP

A. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat ditarik dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Pada karakteristik fisikokimia, semakin tinggi penambahan bubuk kulit buah naga merah pada yoghurt susu jagung dengan spirulina dan isolat protein kedelai, maka akan semakin rendah kadar air, karbohidrat, sineresis, dan total bakteri asam laktat (BAL), namun akan semakin tinggi pada kadar abu, lemak protein, serat pangan, aktivitas antioksidan, viskositas, dan nilai pH. Sedangkan pada karakteristik sensori, semakin banyak penambahan bubuk kulit buah naga merah, maka akan semakin rendah skor kesukaan panelis.
2. Semakin tinggi penambahan bubuk kulit buah naga pada yoghurt susu jagung dengan spirulina dan isolat protein kedelai, maka akan semakin menurunkan resiko kenaikan badan berlebih dan memperbaiki profil lipid tikus hiperkolesterolemia.



B. Saran

Saran yang dapat diberikan berdasarkan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai keamanan mikrobiologi produk, termasuk uji cemaran mikroba dan logam berat sesuai standar SNI.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh yoghurt susu jagung dengan spirulina, isolat protein kedelai, dan bubuk kulit buah naga merah pada manusia sebagai subjek penelitian.