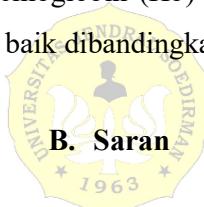


V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Variasi pemanis dan bubuk kulit buah naga (*H. polyrhizus*) pada yoghurt susu jagung berpengaruh signifikan terhadap kadar flavonoid, total fenol, kadar air, total energi, dan kadar gula pereduksi. Secara sensori, perlakuan ini memengaruhi intensitas warna coklat dan kekentalan. Namun, semua perlakuan menunjukkan tingkat kesukaan keseluruhan yang rendah.
2. Variasi pemanis yoghurt susu jagung dengan bubuk kulit buah naga (*H. polyrhizus*) berpengaruh signifikan terhadap kadar gula darah, MDA, Hb, dan berat badan tikus diabetes tipe 2. Yoghurt BP2 dan BP3 menunjukkan kemampuan menurunkan kadar gula darah puasa dan malondialdehid (MDA) serta meningkatkan kadar hemoglobin (Hb) dan berat badan yang sebanding dengan metformin dan lebih baik dibandingkan yoghurt komersial.



B. Saran

Berdasarkan hasil yang diperoleh, perlu dilakukan reformulasi dan pengujian lebih lanjut untuk meningkatkan kesukaan keseluruhan yoghurt BP2 dan BP3. Hasil analisis sensori menunjukkan bahwa intensitas *beany flavor*, kekentalan, dan intensitas warna coklat menurunkan kesukaan keseluruhan. Oleh karena itu, penelitian selanjutnya perlu difokuskan pada upaya mengurangi atribut-atribut tersebut guna meningkatkan penerimaan konsumen dengan mengurangi isolat protein kedelai pada yoghurt susu jagung. Studi umur simpan dan jenis kemasan yang tepat untuk produk juga perlu dilakukan untuk mempertahankan kualitas produk.