

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Penggunaan jenis bakteri asam laktat yang berbeda pada concentrated yogurt menurunkan warna *lightness* dan *whiteness index concentrated yogrut*.
2. Penggunaan jenis bakteri asam laktat yang berbeda pada concentrated yogurt meningkatkan total bakteri asam laktat *concentrated yogrut*.
3. Penambahan ekstrak beras hitam pada concentrated yogurt dan penggunaan jenis bakteri asam laktat menghasilkan warna yang semakin ungu pekat, dan meningkatkan total fenol dan aktivitas antioksidan concentrated yogurt

6.2. Saran

Peneliti menyarankan untuk meningkatkan kadar ekstrak beras hitam pada penelitian selanjutnya. Peningkatkan ekstrak beras hitam dapat dimulai setelah 4%, agar dapat menghasilkan antioksidan dan total fenol yang lebih tinggi.

