

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai pengaruh penambahan ekstrak jahe merah (*Zingiber officinale* var. *rubrum*) terhadap tekstur dan karakteristik sensori yoghurt susu kambing, dapat disimpulkan bahwa:

1. Penambahan ekstrak jahe merah pada konsentrasi 2%, 4%, dan 6% tidak memberikan pengaruh yang signifikan terhadap parameter tekstur objektif yoghurt, yaitu *firmness* dan *work of penetration*.
2. Penambahan ekstrak jahe merah juga tidak memberikan pengaruh yang signifikan terhadap karakteristik sensori warna, aroma, tekstur sensori, serta tingkat kesukaan keseluruhan (*overall liking*) yoghurt susu kambing.
3. Penambahan ekstrak jahe merah berpengaruh nyata terhadap karakteristik sensori rasa yoghurt susu kambing. Peningkatan konsentrasi ekstrak (P1, P2, P3) menyebabkan penurunan tingkat kesukaan panelis terhadap rasa, yang berkaitan dengan keberadaan senyawa beraroma pedas dan pahit seperti *gingerol*, *shogaol*, dan *zingeron* pada jahe merah.

5.2. Saran

Beberapa saran yang dapat diberikan untuk pengembangan penelitian selanjutnya antara lain:

1. Sebaiknya ekstrak jahe merah tidak dipanaskan sebelum ditambahkan ke dalam susu, agar enzim protease dan senyawa aktif lainnya tetap stabil dan dapat memberikan pengaruh terhadap pembentukan tekstur yoghurt.
2. Perlu dilakukan penyesuaian konsentrasi ekstrak jahe merah secara lebih tepat agar tidak terjadi koagulasi berlebih yang dapat memengaruhi mutu dan kestabilan yoghurt.