

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Kajian *Aw* (*Water Activity*) dan aktivitas antioksidan yoghurt sinbiotik melalui penambahan gowok yang telah dilakukan menghasilkan kesimpulan:

1. Penambahan gowok kulit, daging, dan buah utuh tanpa biji sebesar 0,5 % (*Syzygium Polycephalum*) dalam pembuatan yoghurt sinbiotik tidak memberikan pengaruh nyata terhadap nilai *Aw* yoghurt. Kisaran nilai *Aw* diperoleh sebesar 0,41 - 0,48 yang menunjukkan kandungan air bebas relatif rendah.
2. Penambahan gowok kulit, daging, dan buah utuh tanpa biji sebesar 0,5% berpengaruh nyata meningkatkan aktivitas antioksidan pada yoghurt sinbiotik. Perlakuan terbaik terdapat pada P1(kulit) buah gowok dengan nilai inhibisi sebesar 56,65%. Hal ini menunjukkan bahwa gowok berpotensi meningkatkan aktivitas antioksidan yoghurt sinbiotik.

5.2 Saran

Penelitian buah gowok ini dalam pembuatan yoghurt sinbiotik memiliki beberapa saran yaitu:

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan dengan variasi konsentrasi gowok yang berbeda.
2. Produk yoghurt sinbiotik dengan penambahan gowok berpotensi dikembangkan sebagai pangan fungsional, sehingga perlu dilakukan kajian lebih lanjut terkait manfaat kesehatan secara *in vivo*.