

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian uji organoleptik yoghurt sinbiotik berbasis susu sapi dengan penambahan gowok (*Syzygium polycephalum*), dapat disimpulkan bahwa:

- Penambahan buah gowok pada yoghurt sinbiotik berpengaruh terhadap karakteristik warna, cita rasa, dan tekstur, namun tidak berpengaruh terhadap aroma dan tingkat kesukaan keseluruhan.
- Penambahan gowok yang terbaik dilihat dari warna, cita rasa, tekstur pada penambahan kulit buah gowok sebesar 0,5%.

5.2 Saran

Perlu mencari formula terbaik penambahan gowok agar lebih bisa di terima lebih baik dari pada yoghurt tanpa penambahan gowok Pengembangan produk yoghurt sinbiotik berbasis buah gowok dapat terus dilakukan karena hasil penelitian menunjukkan bahwa produk masih dapat diterima oleh panelis, sehingga berpotensi menjadi pangan fungsional berbasis sumber daya lokal yang memiliki nilai tambah bagi kesehatan.