

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Penambahan bagian gowok (*Syzygium polycephalum*) kulit, daging dan buah utuh tanpa biji berpengaruh nyata terhadap warna (L^* , a^* , b^*) yoghurt sinbiotik. Penambahan buah gowok menurunkan nilai L^* (kecerahan), serta meningkatkan nilai a^* (kemerahan) dan b^* (kekuningan) .
2. Penambahan gowok tidak berpengaruh nyata terhadap total padatan terlarut (TPT) yoghurt sinbiotik. Meskipun demikian, terjadi kecenderungan peningkatan nilai TPT pada perlakuan dengan penambahan gowok, terutama pada bagian daging buah, yang disebabkan oleh kandungan gula sederhana seperti glukosa dan fruktosa yang mudah larut.
3. Perlakuan terbaik diperoleh pada penambahan kulit buah gowok (P1). Karena menghasilkan tingkat kecerahan tertinggi sehingga akan berpengaruh terhadap penilaian kesukaan konsumen dikarenakan nilai a^* dan b^* jika semakin tinggi maka akan menghasilkan produk yang berwarna gelap.

5.2 Saran

Disarankan untuk melakukan penelitian lanjutan dengan variasi konsentrasi gowok yang lebih tinggi agar dapat memberikan pengaruh signifikan terhadap total padatan terlarut dan melakukan pengeringan menggunakan *food dehydrator* sebagai perbandingan dari pengeringan oven.