

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Penambahan bubuk buah gowok terdiri dari daging gowok, kulit gowok, buah utuh tanpa biji gowok sebanyak 0,5% (b/v) tidak memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air dan tingkat *firmness* yoghurt sinbiotik. Hal ini ditunjukkan oleh nilai kadar air yang relatif seragam pada seluruh perlakuan, yaitu berkisar antara 87,082% hingga 87,562%, serta nilai *firmness* yang berada pada kisaran 7,676 gr hingga 7,908 gr.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, peneliti menyarankan agar penelitian selanjutnya menguji variasi konsentrasi bubuk gowok yang lebih beragam, seperti 1%, 1,5%, dan 2%, guna mengetahui batas optimal penambahan yang mampu memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air dan nilai *firmness* produk, sehingga dapat diperoleh formulasi terbaik yang tidak hanya meningkatkan karakteristik fisik, tetapi juga tetap mempertahankan mutu dan stabilitas produk secara keseluruhan.