

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa :

1. Penambahan ekstrak daun cincau hijau pada pembuatan yoghurt susu kecambah kedelai berpengaruh terhadap karakteristik fisik (pH dan viskositas), karakteristik kimia (kadar serat) dan aktivitas antioksidan yoghurt yang dihasilkan.
2. Penambahan ekstrak daun cincau hijau tidak berpengaruh terhadap sifat sensoris (warna, aroma, rasa, tekstur) yoghurt yang dihasilkan.
3. Penambahan ekstrak daun cincau hijau pada konsentrasi 7% menghasilkan yoghurt susu kecambah kedelai yang terbaik dengan kadar serat (0,92%), pH (4,22), viskositas (8,85 cP), dan antioksidan (30,45%), tetapi sifat sensoris yang didapatkan kurang diminati panelis.

#### **B. Saran**

1. Untuk mendapatkan sifat fungsional yoghurt yang tinggi, maka yoghurt susu kecambah kedelai dapat ditambahkan ekstrak daun cincau hijau dengan konsentrasi 7%.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait dengan daya cerna serat dalam yoghurt yang dihasilkan.
3. Untuk penganekaragaman pangan yoghurt dapat dibuat dengan menggunakan kecambah kacang-kacangan yang lainnya.