

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

#### 1. Kesimpulan umum

*Soygurt* kulit buah naga merah dengan perlakuan penambahan ekstrak kulit buah naga merah sebanyak 4% dan konsentrasi starter 5% berpotensi sebagai *soygurt* yang mengandung antioksidan dan disukai panelis.

#### 2. Kesimpulan khusus

a. Perlakuan penambahan ekstrak kulit buah naga merah dan konsentrasi starter berpengaruh nyata yaitu menurunkan nilai warna L\*, nilai b\*, dan pH serta meningkatkan viskositas dan tingkat kesukaan panelis terhadap produk *soygurt* yang dihasilkan.

b. *Soygurt* kulit buah naga merah dengan perlakuan penambahan ekstrak kulit buah naga merah sebanyak 4% dan konsentrasi *starter* 5% memiliki nilai warna L\* 64,28; nilai warna a\* 6,83; nilai warna b\* 13,15; pH 4,41; viskositas sebesar 111,46 cP; dan aktivitas antioksidan sebesar 29,67 %RSA dengan kadar abu 0,58 %bb; kadar protein 3,64 %bb; keasaman 1,23%; yang telah sesuai SNI.

### B. Saran

Aktivitas antioksidan yang diperoleh relatif rendah sehingga perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan konsentrasi penambahan ekstrak kulit buah naga merah yang lebih besar dengan memperhatikan perbandingan air dan kacang kedelai dalam pembuatan susu kedelai.