

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

a. Kesimpulan Umum

Yogurt bunga telang yang disukai yaitu pada perlakuan penambahan ekstrak bunga telang 6% dan perlakuan suhu fermentasi 40°C, sedangkan yogurt dengan kandungan antioksidan tertinggi yaitu pada penambahan ekstrak bunga telang 8% dan fermentasi 45°C sebesar 39,16% RSA.

b. Kesimpulan Khusus

1. Variasi suhu fermentasi berpengaruh nyata terhadap kadar zat padat terlarut, semakin tinggi suhu fermentasi yogurt maka semakin tinggi kadar zat padat terlarut.
2. Semakin banyak penambahan ekstrak bunga telang, memberikan aktivisasi antiosidan yang semakin tinggi

B. Saran

Perlu dilakukan uji kadar protein yogurt bunga telang.