

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Umum

Perbedaan penambahan ekstrak uwi ungu pada *yogurt* berpengaruh terhadap antosinin dan aktivitas antioksidan. Semakin lama penyimpanan maka semakin besar penurunan antosianin dan aktivitas antioksidan.

Khusus

1. Penurunan kadar antosianin selama penyimpanan pada *yogurt* A sejumlah 17,92% dan pada *yogurt* B sejumlah 27,83%. Aktivitas antioksidan *yogurt* A mengalami penurunan sejumlah 14,75% dan pada *yogurt* B sejumlah 5,88% .
2. Perbedaan penambahan ekstrak uwi ungu berpengaruh terhadap nilai L* dan b* tetapi tidak berpengaruh terhadap nilai a*. Semakin lama penyimpanan maka semakin besar penurunan kadar total fenol tetapi jumlah BAL masih memenuhi standar *Codex*.

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan menggunakan botol penyimpanan *yogurt* yang lebih rapat dan ditutup dengan aluminium foil menggunakan waktu penyimpanan yang lebih lama.