

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai tingkat keasaman dan kandungan gizi pada produk *soyghurt* buah naga merah dapat disimpulkan bahwa :

1. pH *soyghurt* buah naga merah disuhu ruang yaitu 3,85-0,98 selama 72 jam penyimpanan, sedangkan pH pada *soyghurt* buah naga merah di penyimpanan lemari es yaitu 3,85 – 4,46 selama 72 jam penyimpanan. Sampel pada penyimpanan suhu ruang mengalami penurunan nilai pH seiring bertambahnya Waktu penyimpanan, sedangkan nilai pH pada penyimpanan lemari es semakin stabil.
2. *Soyghurt* buah naga merah mengandung energi sebesar 49,665 kkal yang artinya rendah energi jika dibandingkan dengan *yoghurt* rendah lemak dari produk cimory.
3. *Soyghurt* buah naga merah mengandung protein sebesar 4,35 gram yang termasuk dalam minuman tinggi protein sesuai dengan BPOM No, 16 Tentang Pencantuman Informasi Nilai Gizi yang menyatakan bahwa kadar protein *yoghurt* dan minuman berperisa yaitu 2,16 gram.
4. *Soyghurt* buah naga merah mengandung lemak sebesar 2,15% yang termasuk dalam kategori rendah lemak sesuai dengan SNI 2981:2009

bahwa santar mutu kadar lemak pada *yoghurt* rendah lemak yaitu 06,2,9 %.

5. *Soyghurt* buah naga merah mengandung karbohidrat sebesar 3,22 gram yang termasuk dalam kategori rendah karbohidrat sesuai dengan BPOM No, 16 Tentang Pencantuman Informasi Nilai Gizi yang menyatakan bahwa kadar karbohidrat *yoghurt* dan minuman berperisa yaitu 7,89 gram.

B. Saran

1. Penelitian selanjutnya dapat melakukan uji hedonik secara berkelompok atau minimal 25 panelis untuk mengetahui penerimaan terhadap *soyghurt* buah naga merah.
2. Perlu dilakukan penelitian tentang cara-cara untuk mengurangi limbah dan sisa dari kacang kedelai.
3. *Soyghurt* buah naga merah dapat dikembangkan menjadi produk baru yang inovatif serta sebagai minuman fungsional yang dapat dikonsumsi masyarakat.