

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Penambahan selai buah belimbing pada yoghurt memberikan pengaruh yang signifikan terhadap kualitas organoleptik, meliputi atribut tekstur, warna, aroma, dan rasa. Panelis menunjukkan preferensi yang lebih tinggi pada formulasi yoghurt dengan penambahan selai belimbing dibandingkan yoghurt tanpa penambahan selai (P0).

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi pengaruh penambahan selai buah belimbing terhadap kualitas organoleptik yoghurt susu sapi yang mencakup atribut tekstur, warna, aroma, dan rasa. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan empat perlakuan yaitu P0 (0%), P1 (5%), P2 (10%), dan P3 (15%) penambahan selai belimbing, serta melibatkan 30 orang panelis untuk menilai produk melalui uji organoleptik dengan skala Likert.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan selai buah belimbing memberikan pengaruh yang nyata terhadap seluruh atribut organoleptik. Semakin tinggi konsentrasi selai yang ditambahkan, semakin tinggi pula tingkat kesukaan panelis terhadap warna, aroma, dan rasa yoghurt. Pada perlakuan P3 (15%), yoghurt memperoleh skor tertinggi dalam aspek warna yang cenderung kekuningan alami, aroma yang lebih segar dan khas buah, serta rasa manis-asam yang seimbang dan disukai oleh konsumen. Tekstur yoghurt juga mengalami peningkatan kekentalan akibat kandungan pektin dari buah belimbing, yang memberikan konsistensi yang lebih padat dan lembut, meskipun tetap dalam batas yang dapat diterima oleh panelis. Kombinasi antara rasa asam dari fermentasi dan rasa manis serta aroma segar dari selai belimbing mampu menciptakan

profil rasa yang lebih kompleks dan menarik, yang membuat yoghurt lebih disukai dibandingkan dengan yoghurt tanpa penambahan selai (P0). Dengan demikian, penambahan selai buah belimbing tidak hanya meningkatkan daya tarik visual dan sensorik produk, tetapi juga berkontribusi terhadap peningkatan nilai fungsional yoghurt, mengingat buah belimbing kaya akan vitamin C, antioksidan, serat, dan senyawa bioaktif lainnya.

Secara keseluruhan, dapat disimpulkan bahwa penambahan selai buah belimbing, khususnya pada konsentrasi 15% (P3), mampu meningkatkan kualitas organoleptik yoghurt secara signifikan dan menjadikannya lebih potensial untuk dikembangkan sebagai produk pangan fungsional yang sehat, inovatif, dan disukai oleh konsumen.

## **5.2 Saran**

Peneliti berikutnya dapat mengevaluasi aspek lain seperti gizi, aktivitas antioksidan, dan stabilitas selama penyimpanan agar produk lebih layak diproduksi secara komersial. Disarankan untuk meneliti lebih lanjut pengaruh penambahan selai belimbing pada yoghurt dengan variasi konsentrasi yang lebih luas untuk menentukan formulasi optimal yang paling disukai konsumen.