

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Ada pengaruh penambahan teh hijau (*Camellia sinensis*) terhadap daya terima warna yogurt.
2. Tidak ada pengaruh penambahan teh hijau (*Camellia sinensis*) terhadap daya terima aroma yogurt.
3. Ada pengaruh penambahan teh hijau (*Camellia sinensis*) terhadap daya terima rasa yogurt.
4. Yogurt dengan penambahan teh hijau (*Camellia sinensis*) memiliki nilai pH sebesar 4,5 yang menunjukkan produk berada pada kondisi asam dan sesuai dengan kisaran normal pH yogurt.
5. Yogurt dengan penambahan teh hijau (*Camellia sinensis*) memiliki nilai viskositas sebesar 134 m.Pa.S yang menunjukkan produk memiliki tekstur cukup kental.
6. Aktivitas antioksidan menunjukkan bahwa yogurt dengan penambahan teh hijau (*Camellia sinensis*) memiliki nilai sebesar 63,85 ppm yang termasuk dalam kategori antioksidan kuat.

B. Saran

1. Pemanfaatan teh hijau dalam pembuatan yogurt dapat dijadikan salah satu alternatif inovasi produk fermentasi susu yang memiliki kandungan antioksidan dan berpotensi sebagai pangan fungsional bernilai gizi.
2. Bagi penelitian selanjutnya, hal ini dapat digunakan sebagai acuan dalam pengembangan formulasi yogurt berbasis bahan alami lainnya guna menghasilkan produk dengan mutu sensori yang lebih baik dan aktivitas antioksidan yang lebih optimal.