

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian penambahan yoghurt dan jeruk nipis pada jus bit didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Penambahan yoghurt dan jeruk nipis memberikan memberikan perbedaan yang signifikan terhadap mutu organoleptik yang meliputi warna dan aroma yakni pada taraf perlakuan P<sub>0</sub> dengan P<sub>1</sub>, P<sub>2</sub>, dan P<sub>3</sub>. Sedangkan pada rasa dan kekentalan tidak terdapat pengaruh yang signifikan.
2. Penambahan yoghurt dan jeruk nipis memberikan perbedaan yang signifikan terhadap aktivitas antioksidan pada jus bit pada taraf perlakuan P<sub>0</sub> dengan P<sub>1</sub>, P<sub>2</sub>, P<sub>3</sub>, dan P<sub>1</sub> dengan P<sub>3</sub>.
3. Perlakuan terbaik penambahan yoghurt dan jeruk nipis pada jus bit (*Beta vulgaris* L.) diperoleh pada taraf perlakuan P<sub>1</sub> (100%+28%+ 7%).

#### **B. Saran**

1. Pada penelitian selanjutnya sebaiknya lebih memperhatikan lagi waktu dan suhu *blanching* serta penambahan gula pada proses pengolahan jus bit agar aktivitas antioksidan menjadi kuat.