

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Formulasi *Red smoothies* pisang ambon, buah naga merah, dan *soyghurt* memberikan pengaruh yang signifikan terhadap mutu fungsional pada parameter aktivitas antioksidan.
2. Formulasi *Red smoothies* pisang ambon, buah naga merah, dan *soyghurt* memberikan pengaruh signifikan terhadap tingkat kesukaan panelis pada parameter warna. Namun formulasi *Red smoothies* tidak memberikan pengaruh yang signifikan terhadap tingkat kesukaan panelis pada parameter aroma, rasa, dan kekentalan.
3. Taraf perlakuan terbaik *Red smoothies* pisang ambon, buah naga merah, dan *soyghurt* terdapat pada taraf perlakuan P_1 (65 : 20 : 15) dengan nilai hasil (N_h) sebesar 0,777. Karakteristik *Red smoothies* yang dihasilkan pada taraf perlakuan P_1 yaitu berwarna ungu pekat, aroma khas pisang, rasa manis sedikit asam, serta karakteristik cair.

B. Saran

1. Perlu pengkajian formulasi pada produk *red smoothies*. Berdasarkan hasil penelitian penggunaan susu *full cream* cair dan es batu kristal dapat mengurangi volume bahan tinggi antioksidan yaitu buah naga merah dan pisang ambon pada produk. Hal ini yang kemudian menurunkan aktivitas antioksidan produk *red smoothies*. Maka untuk penelitian selanjutnya susu *full cream* cair dan es batu kristal tidak perlu dimasukkan ke dalam bahan pengolahan.
2. Untuk mempertahankan aktivitas antioksidan dari panas selama proses pengolahan, buah naga merah dan pisang ambon dapat dibekukan terlebih dahulu sebelum dihaluskan.