

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa:

- Penambahan buah okra terbukti dapat memperbaiki viskositas, aktivitas antioksidan, dan viabilitas bakteri asam laktat pada produk okra *yogurt* sebelum dan sesudah dilakukan *freeze drying*.
- Penambahan buah okra terbukti dapat mengurangi terjadinya sineresis dan penurunan nilai pH pada produk okra *yogurt* sebelum dan sesudah dilakukan *freeze drying*.
- Panelis lebih menyukai okra *yogurt* formula A.

5.2. Saran

- Perlu adanya penelitian lanjutan dengan melakukan sensori terhadap okra *yogurt* bubuk serta melakukan penambahan sukrosa untuk meningkatkan nilai sensori okra *yogurt bubuk* yang sekaligus dapat berfungsi sebagai *cryoprotectant*.
- Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk mengetahui formulasi rehidrasi yang tepat untuk produk okra *yogurt* bubuk.
- Perlu adanya penelitian lanjutan untuk analisis fenolik, kadar air, kadar lemak dan kadar protein terhadap produk okra *yogurt* bubuk.