

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Dari hasil eksperimen dapat disimpulkan bahwa penambahan ekstrak daun adas sowa basah mempengaruhi karakteristik mutu yogurt dan kesukaan panelis.

Produk yogurt daun adas sowa basah X1 dengan kriteria penerimaan terhadap warna adalah hijau, aroma adalah cukup beraroma daun adas sowa, rasa adalah cukup asam segar dan berasa daun adas sowa, kekentalan adalah cukup cair

#### **B. Saran**

Dari hasil eksperimen ini adalah perlu dicoba penambahan pewarna dalam pembuatan yogurt daun adas sowa sehingga mampu memberikan penampakan warna yogurt yang lebih bagus dan dapat digemari oleh masyarakat.

Selain itu dalam penelitian ini masih perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan penambahan daun adas sowa yang berbeda agar tercipta yogurt adas sowa yang bervariasi, dan dapat menjadi referensi untuk penelitian selanjutnya. Karna peneliti sekarang belum sampai pada nilai gizi dan manfaat yogurt adas sowa.