

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan, disimpulkan bahwa karakteristik Organoleptik yogurt susu sapi yang difortifikasi dengan ekstrak sawi hutan (*Elephantopus scaber L*) meningkatkan kesukaan terhadap panelis, hal ini ditunjukkan pada perlakuan terbaik yaitu penambahan ekstrak 40 mL. Semakin tinggi penambahan ekstrak sawi hutan (*Elephantopus Scaber L*) sangat berpengaruh nyata terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa yogurt hal ini dapat dilihat dari perlakuan ekstrak sawi hutan (*Elephantopus scaber L*) terhadap aroma yogurt dengan 40 mL ekstrak sebesar $2,64 \pm 0,53$, perlakuan yogurt dengan ekstrak sawi hutan (*Elephantopus scaber L*) terhadap aroma yogurt sebesar $3,15 \pm 0,66$, perlakuan yogurt dengan ekstrak sawi hutan (*Elephantopus scaber L*) terhadap tekstur yogurt sebesar $2,80 \pm 0,77$, perlakuan yogurt dengan ekstrak sawi hutan (*Elephantopus scaber L*) terhadap rasa yogurt sebesar $3,83 \pm 0,73$, dan hasil perpaduan produk pengolahan hasil ternak dengan tanaman herbal memberikan pengaruh nyata dan meningkatkan tingkat kesukaan panelis.

5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan, disarankan bahwa pada perlakuan sawi hutan pada yogurt susu sapi harus dengan kontrol dan menggunakan ekstraksi sawi hutan dengan kualitas yang baik sehingga dapat mendapatkan perpaduan yang lebih baik dan menggunakan panelis yang sudah terlatih sehingga mendapatkan hasil yang lebih akurat dan lebih baik lagi.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni Putri, P., Chatri, M., & Advinda, L. (2023). Characteristics of Saponin Secondary Metabolite Compounds in Plants Karakteristik Saponin Senyawa Metabolit Sekunder pada Tumbuhan. *Serambi Biologi*, 8(2), 251–258.
- Arini, L. D. D. (2017). Pemanfaatan Bakteri Baik dalam Pembuatan Makanan Fermentasi yang Bermanfaat untuk Kesehatan. *Biomedika*, 10(1), 1–11. <https://doi.org/10.31001/biomedika.v10i1.218>
- Astuti, W., Kusumaningtyas, R. D., & Wulansarie, R. (2019). Upaya Peningkatan Nilai Tambah Susu Sapi Menjadi Yogurt. *Pengabdian Kepada Masyarakat*, 23(1), 27–31.
- Azter, A. A. (2009). Uji Efek Ekstrak Etanol Herba Tapak Liman (*Elephantopus scaber* L) Terhadap Penurunan Kadar Asam Urat Darah Pada Tikus Putih Jantan Yang Diinduksi Kafeina. *Skripsi UIN*.
- Brilianty, S. L., Studi, P., Industri, T., Pertanian, F. T., & Java, W. (2022). Penilaian Daur Hidup Produk Susu Sapi Segar: Studi Kasus Di Kpbs Pangalengan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 32(3), 220–228. <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2022.32.3.220>
- Burton, E., Arief, I. I., & Taufik, E. (2014). Formulasi Yoghurt Probiotik Karbonasi Dan Potensi Sifat Fungsionalnya. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 2(1), 213–218.
- Claeys, W. L., Verraes, C., Cardoen, S., De Block, J., Huyghebaert, A., Raes, K., Dewettinck, K., & Herman, L. (2014). Consumption of raw or heated milk from different species: An evaluation of the nutritional and potential health benefits. *Food Control*, 42, 188–201. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2014.01.045>
- Djarot, P., Rahmadini, A., & Utami, N. F. (2019). UJI ANTIBAKTERI EKSTRAK DAUN SAMBUNG NYAWA (*Gynura procumbens* (Lour.) Merr.) DAN DAUN TAPAK LIMAN (*Elephantopus scaber* L.) TERHADAP *Salmonella thypi*. *Ekologia*, 19(1), 1–11. <https://doi.org/10.33751/ekol.v19i1.1662>
- Fatmawati, U., Prasetyo, F. I., T.A, M. S., & Utami, A. N. (2013). Karakteristik Yogurt Yang Terbuat Dari Berbagai. *Bioedukasi*, 6(2), 1–9.
- Francavilla, R., Tripaldi, M. E., Praitano, M., Lionetti, E., & Miniello, V. L. (2013). Probiotics and helicobacter pylori. *Probiotics and Prebiotics in Food, Nutrition and Health*, May 2014, 325–353. <https://doi.org/10.1201/b15561-17>
- Hidayati, H., Afifi, Z., Triandini, H. R., Sari, I. P., Ahda, Y., & Fevria, R. (2021). Pembuatan Yogurt Sebagai Minuman Probiotik Untuk Menjaga Kesehatan Usus. *Prosiding SEMNAS BIO*, 1265–1270.
- Jannah, A. M., Legowo, A. M., Pramono, Y. B., & Al-baarri, A. N. (2014). *Total Bakteri Asam Laktat , pH , Keasaman , Citarasa dan Kesukaan Yogurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Buah Belimbing*. 3(2).
- Jay, J. M. (2000). Modern Food Microbiology. In *Modern Food Microbiology*. <https://doi.org/10.1007/978-1-4615-4427-2>

- Jenny, A., Saha, D., Paul, S., Dutta, M., & Uddin, Z. (2012). Antibacterial Activity Of aerial part of extract of *Elphantopus scaber* Linn. *Bulletin of Pharmaceutical Research*, 2(1), 38–41.
- Junaidi. (2010). *Statistik Kruskal Wallis*. 1–5.
- Kia, K. W., Sio, A. K., Mere, J. K., Pertanian, F., Kesehatan, S., & Timor, U. (2023). Aktivitas Antioksidan Yoghurt Susu Sapi Yang Difortifikasi Dengan Ekstrak Sawi Hutan (*Elephantopus scaber* L). 3(2502), 104–109.
- Lamusu, D. (2007). UJI ORGANOLEPTIK JALANGKOTE UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas* L) SEBAGAI UPAYA DIVERSIFIKASI PANGAN ORGANOLEPTIC TEST JALANGKOTE UBI JALAR PURPLE (*Ipomoea batatas* L) AS FOOD DIVERSIFICATION EFFORT. 3(1), 9–15.
- Maitimu, C. ., Legowo, A. ., & Al-Baarri, A. . (2013). Karakteristik Mikrobiologis , Kimia , Fisik Dan Organoleptik Susu Pasteurisasi Dengan Penambahan Ekstrak Daun Aileru (*Wrightia Calycina*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(1), 18–29.
- Meilgaard, M., Sc, D., Cville, G. V., & Carr, B. T. (2007). *Evaluation Fourth Edition*.
- Meliiala, D. I. P., Tarigan, P., & Sanjaya, A. N. (2021). Penyuluhan Tentang Manfaat Minuman Yoghurt Bagi Tubuh Di Smp Yapim Biru-Biru. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Putri Hijau*, 2(1), 11–16. <https://doi.org/10.36656/jpmph.v2i1.592>
- Mohamed, A. G., & Zayan, A. F. (2019). *Physiochemical and sensory evaluation of yoghurt fortified with dietary fiber and phenolic compounds. January 2014*.
- Ningsih, E. L., Lanti, I., & Siti, I. (2019). PENGARUH PENAMBAHAN CMC (Carboxy Methyl Cellulose) TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK YOGHURT PROBIOTIK POTONGAN BUAH NAGA MERAH Effect of Addition of CMC (Carboxy Methyl Cellulose) to Physical Characteristics of Yogurt Probiotics of Red Dragon Fruit Pieces. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 14(1), 60–69.
- Pramitasari, G. F. (2010). Dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan Dengan Metode Spray Drying : Komposisi Kimia ., *Biofarmasi*, 9(1).
- Putri, A., Hanum, T., Rizal, S., & Setyani, S. (2014). PENGARUH PENAMBAHAN GLUKOSA DAN SARI BUAH JERUK (*Citrus sinensis*) TERHADAP KARAKTERISTIK MINUMAN SINBIOTIK CINCAU HIJAU (*Premna oblongifolia* Merr.). *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 19(1), 104–116.
- Ribeiro, T. B., Melo, A., Vilas-Boas, A. A., & Pintado, M. (2023). Flavonoids. *Natural Secondary Metabolites: From Nature, Through Science, to Industry*, 2013, 73–105. https://doi.org/10.1007/978-3-031-18587-8_4
- Rumouw, D. (2017). Identifikasi dan Analisis Kandungan Fitokimia Tumbuhan Alam Berkhasiat Obat yang Dimanfaatkan Masyarakat Sekitar Kawasan Hutan Lindung Sahedaruman. *Jurnal LPPM Bidang Sains Dan Teknologi*, 4(2), 53–66.
- Sanam, A. B., Bagus, I., & Swacita, N. (2014). Ketahanan Susu Kambing Peranakan Ettawah Post-Thawing pada Penyimpanan Lemari Es Ditinjau dari Uji Didih dan Alkohol. *Indonesia Medicus Veterinus*, 3(1), 1–8.

- Sari, A. N., & Asri, M. T. (2022). Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kulit Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) terhadap Pertumbuhan Bakteri *Shigella dysenteriae*. *LenteraBio*, 11(3), 441–448.
- Shah, N. P. (2000). Probiotic bacteria: Selective enumeration and survival in dairy foods. *Journal of Dairy Science*, 83(4), 894–907. [https://doi.org/10.3168/jds.S0022-0302\(00\)74953-8](https://doi.org/10.3168/jds.S0022-0302(00)74953-8)
- Sholikah, T. A., Wulandari, S., Ariesta, I., Hakim, M. A. R., & Hafizhan, M. (2020). The hypoglycemic effects of tapak liman (*Elephantopus scaber* L.) plant extract on albino rat (*Rattus novergicus*) models of diabetes mellitus. *Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan Indonesia*, 11(2), 172–179. <https://doi.org/10.20885/jkki.vol11.iss2.art10>
- Siswandi, W. V. T., Djarkasi, G. S. S., Ludong, M. M., Tuju, T. D. J., Taroreh, M. I. R., & Nurali, E. J. N. (2023). Aktivitas Antioksidan Yoghurt Sinbiotik Berbasis Daging Kelapa Muda (*Cocos nucifera* L.) dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 14(1), 20–31. <https://doi.org/10.35791/jteta.v14i1.50647>
- Supiandi, M. I., Mahanal, S., Zubaidah, S., & Julung, H. (2019). *Ethnobotany of traditional medicinal plants used by Dayak Desa Community in Sintang , West Kalimantan , Indonesia*. 20(5), 1264–1270. <https://doi.org/10.13057/biodiv/d200516>
- Vanmathi, S. M., Monitha Star, M., Venkateswaramurthy, N., & Sambath Kumar, R. (2019). Preterm birth facts: A review. *Research Journal of Pharmacy and Technology*, 12(3), 1383–1390. <https://doi.org/10.5958/0974-360X.2019.00231.2>
- Wakhidah, N., M., G. J., & Utami, R. (2017). Yoghurt susu sapi segar dengan penambahan ekstrak ampas jahe dari destilasi minyak atsiri. *Proceeding Biology Education Conference*, 14(1), 278–284.
- Widodo Suwito. (2012). Teknologi Penanganan Susu Yang Baik Dengan Mencermati Profil Mikroba Susu Sapi Di Berbagai Daerah. *Indonesian Journal of Agricultural Postharvest Research*, 9(1), 35–44.