

## V. PENUTUP

### 5.1. Kesimpulan

Penambahan ekstrak buah naga sampai level 5% dapat menurunkan nilai pH sampai 4, serta mempengaruhi mutu hedonik dan uji hedonik dadih susu kerbau yang meliputi, rasa : agak asam, cita rasa buah naga sedang, tekstur : agak padat, agak kasar, warna : agak merah muda, sebaran warna agak merata, aroma : khas dadih agak kuat. Uji hedonik dadih susu kerbau dengan penambahan ekstrak buah naga sampai 5% meningkatkan kesukaan terhadap rasa(3,17), warna(3,99), dan aroma(3,24) namun tidak berpengaruh terhadap tekstur dadih(3,39). Perlakuan terbaik dalam penelitian ini adalah penambahan ekstrak buah naga pada level 5%.

### 5.2. Saran

Penelitian lebih lanjut disarankan untuk meneliti kimia pada dadih susu kerbau yang diberi ekstrak buah naga 5%.

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.