

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Konsentrasi kultur starter campuran *Lactococcus lactis ssp. Cremoris* dan *Acetobacter orientalis* yang optimum dalam pembuatan *Caspian sea* yoghurt ini adalah 7%(1:1). Dari uji klasifikasi kekentalan *Caspian sea* yoghurt dan secara kasat mata, konsentrasi karagenan yang digunakan adalah 0,2%.

Caspian sea yoghurt menambahkan susu skim dengan keasaman tertinggi (pH 3,74) dan *Caspian sea* yoghurt tanpa susu skim dan menambahkan karagenan dengan keasaman terendah (pH 3,65). Penambahan karagenan umumnya meningkatkan nilai pH *Caspian sea* yoghurt, namun tidak secara statistik. Hasil pengukuran pH tidak selalu sama dengan nilai total asam laktat yang terukur. Meskipun tidak memiliki pH terendah, karena *Caspian sea* yoghurt dengan tambahan susu skim mengandung asam laktat paling banyak, penambahan susu bubuk dan karagenan dapat meningkatkan nilai viskositas dan memberikan pengaruh yang signifikan.

Hasil analisis menunjukkan bahwa penambahan ragi starter dan waktu inkubasi berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar lemak dan total padatan. Kandungan lemak dalam *Caspian sea* yoghurt berbeda secara signifikan saat pemanasan dan waktu inkubasi ditambahkan, karena butiran susu telah diubah menjadi makanan bagi bakteri untuk menjadi produk yogurt. Kadar protein, kadar abu dan kadar karbohidrat hanya dipengaruhi secara nyata oleh perlakuan penambahan starter. Interaksi antara kedua faktor perlakuan hanya berbeda pada kadar air dan padatan total.

Caspian sea yoghurt yang umumnya memiliki kualitas mikrobiologis yang baik, dengan jumlah ragi total di bawah $3,0 \times 10^7$ CFU/ml pada semua sampel. Pembentukan stater tidak terjadi pada semua sampel. Sampel tidak menyebabkan kerusakan atau penyimpangan kualitas sensorik selama dua minggu saat disimpan di lemari es, namun kerusakan cepat terjadi pada suhu ruangan.

Penambahan susu bubuk skim ke dalam stater 7% memiliki penerimaan yang berbeda nyata untuk semua kualitas sensori. Tes pemeringkatan menunjukkan

bahwa sampel *Caspian sea* yoghurt dengan tambahan susu skim didahulukan, yang artinya paling populer..

Dari seluruh parameter mutu yang diuji secara umum dapat disimpulkan bahwa *Caspian sea* yoghurt dengan penambahan starter 7% pada waktu 0 merupakan produk terbaik dari sembilan sampel yang dihasilkan.

B. Saran

Untuk memperbaiki mutu produk *Caspian sea* yoghurt sari buah markisa ini diperlukan penelitian lebih lanjut, terutama pada peningkatan kandungan antioksidan dan peningkatan rasa untuk meningkatkan daya terima produk, baik dengan menambahkan rasa eksternal atau dengan menambahkan jenis kultur primer.