

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian pada pengaruh proporsi susu sapi dan filtrat umbi gembili dengan lama fermentasi terhadap kualitas yoghurt sinbiotik umbi gembili dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Terdapat interaksi yang nyata terhadap total bakteri asam laktat (BAL), pH, total asam tertitrasi, kadar N-amino, viskositas dan total padatan terlarut pada produk yoghurt sinbiotik umbi gembili.
2. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan proporsi susu sapi : filtrat umbi gembili (50:50) dengan lama fermentasi 22 jam merupakan yoghurt sinbiotik umbi gembili perlakuan terbaik dengan total bakteri asam laktat 10,05 log CFU/ml; total asam tertitrasi 1,88%; pH 4,21; kadar N-amino 12,26%; viskositas 534,33 m.Pas; total padatan terlarut 20,17°Brix; serta uji organoleptik hedonik meliputi warna 3,04 (agak suka); aroma 3,08 (agak suka); tekstur 3,36 (agak suka) dan rasa 3,52 (suka).

#### **B. Saran**

Penelitian selanjutnya diharapkan dapat meningkatkan warna dari yoghurt sinbiotik umbi gembili dengan penambahan sumber pewarna alami agar lebih disukai panelis. Selain itu juga perlu dilakukan penelitian terhadap hewan uji supaya dapat diketahui efeknya terhadap pencernaan.