BAB V
Kesimpulan dan Saran

A. Kesimpulan

- Hasil penelitian menunjukkan terjadi interaksi yang nyata antara perlakuan proporsi bahan dengan penambahan susu skim terhadap Viskositas, Total Asam, dan Lemak yang dihasilkan sedangkan pH, Total Bakteri Asam Laktat, Protein tidak terjadi interaksi.
- Perlakuan proporsi bahan 60:40 dan penambahan susu skim 9% menghasilkan yoghurt susu jagung dan kacang koro pedang putih dengan perlakuan terbaik. Berdasarkan parameter fisik, kimia dan organoleptik. Hasil Analisa Yoghurt proporsi jagung dan kacang koro pedang putih yang dihasilkan yaitu : kadar total asam 0,61%, pH 4,0, protein 4,31%, lemak 0,99%, viskositas 2.175cps, total BAL 10.9660 cfu/ml, tingkat kesukaan rasa (98), tingkat kesukaan tekstur (85) dan tingkat kesukaan warna (90,5**)**
- Hasil perhitungan finansial yang diperoleh adalah sebagai berikut: *Break Event Point* Rp. 99.104.748,- sebesar 36.30%% dan kapasitas titik impas 6.087.30liter/tahun, *Internal Rate of Return (IRR)* mencapai 24,41%, *Payback Periode (PP*) dicapai dalam waktu 3 tahun*, Net Present Value (NPV*) sebesar Rp. 69.980.040,- dan *Benefit Cost Ratio* sebesar 1,145

B. Saran

Pada penelitian lebih lanjut mengenai rasa, warna dan tekstur yoghurt proporsi jagung dan kacang koro pedang putih, perlu dilakukan penambahan essence rasa, warna dan zat pengental agar produk yoghurt proporsi jagung dan kacang koro pedang putih lebih disukai konsumen