

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Perlakuan penambahan susu skim dan penambahan starter berinteraksi nyata terhadap kadar protein, total asam tertitiasi, total padatan terlarut, total bakteri asam laktat, pH, antioksidan, viskositas, vitamin C yoghurt, dan kombinasi perlakuan tersebut berpengaruh nyata terhadap skor kesukaan warna, rasa, aroma, dan tekstur yoghurt.
2. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan penambahan susu skim 9% dan penambahan starter 9% merupakan perlakuan terbaik yang menghasilkan yoghurt dengan kadar protein 2,11%, total asam tertitiasi 2,10%, total padatan terlarut 22,67°Brix, total bakteri asam laktat 10,45 log CFU/ml, pH 3,67, antioksidan 34,029%, viskositas 6,83%, vitamin C 5,8% serta uji organoleptik hedonik meliputi warna 2,88 (agak suka), rasa 3,24 (agak suka), aroma 2,68 (agak suka), dan tekstur 3,76 (suka).

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait pengujian penambahan susu skim dan penambahan starter dengan berbagai metode.
2. Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan kualitas mutu yoghurt juwet di pasaran dan menjadi alternatif dalam meningkatkan mutu (fisik, kimia, dan mikrobiologi) dalam berbagai contoh produk serupa lainnya.