

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil analisa yoghurt sinbiotik bubuk dengan perlakuan tepung termodifikasi yang berbeda serta lama waktu fermentasi yang telah dilakukan diketahui bahwa terdapat interaksi yang nyata ($p \leq 0,05$) antara perlakuan penggunaan jenis tepung termodifikasi berbeda serta lama waktu fermentasi pada parameter kadar air, kadar abu, nilai pH, viskositas, total bakteri asam laktat, viabilitas bakteri asam laktat, nilai daya larut, total padatan terlarut, dan organoleptik (rasa, aroma, warna, tekstur)
2. Perlakuan terbaik pada penelitian ini adalah perlakuan yang menggunakan tepung singkong termodifikasi serta lama waktu fermentasi selama 30 jam dengan total bal sebanyak 9,486 log cfu/ml, viabilitas bakteri asam laktat sebesar 88,77%. Nilai pH 4,3, nilai viskositas sebesar 448 Pa.s, total padatan terlarut 14,6°Brix, memiliki kadar air sebesar 3,23%, kadar abu sebesar 3,91%, memiliki daya larut produk sebesar 74,75%, kadar pati resisten yoghurt sinbiotik bubuk 1,8515%, rata-rata nilai kesukaan warna 3,55 (suka), rasa 3,35 (agak suka), aroma 3,85 (suka), dan tekstur 3,9 (suka).

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai lama penyimpanan dari produk yoghurt sinbiotik bubuk tepung termodifikasi