

BAB V

KESIMPULAN

A. Kesimpulan

1. Terdapat interaksi yang nyata ($p \leq 0,05$) antara perlakuan penambahan maltodekstrin dan tween 80 pada perlakuan kadar air, kadar abu, kelarutan, viskositas, total padatan terlarut, total bakteri asam laktat, aktivitas antioksidan, dan kadar protein. Sedangkan pada hasil analisa nilai pH tidak terdapat interaksi yang nyata. Perlakuan tersebut berpengaruh nyata terhadap warna, dan tekstur tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kesukaan aroma dan rasa yogurt bubuk.
2. Yogurt bubuk jagung ketan ungu dengan penambahan maltodekstrin 14% dan tween 80 1,2% merupakan perlakuan terbaik yang menghasilkan yogurt bubuk dengan nilai kadar air 3,66; kadar abu 0,5; kelarutan 88,03; viskositas 283; total padatan terlarut 17,75; pH 4,56 total BAL 8,45 log.CFU/ml; aktivitas antioksidan 65,25 dan protein 0,39. Adapun karakteristik organoleptik skor warna (4,32), skor tekstur (4,20), aroma 4,04 (suka) , dan rasa 4,28 (suka).

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai umur simpan yogurt bubuk jagung ketan ungu yang dipengaruhi oleh metode penyimpanan.