

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan penelitian yoghurt probiotik berbahan kacang tunggak dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut:

1. Terdapat interaksi yang nyata antara perlakuan substitusi nanas *subgrade* dan lama fermentasi terhadap perlakuan kadar protein, kadar antioksidan, total asam laktat, pH, total BAL, dan viskositas yoghurt probiotik kacang tunggak. Namun, terhadap kadar vitamin C yoghurt probiotik kacang tunggak tidak terdapat interaksi yang nyata. Perlakuan tersebut berpengaruh nyata terhadap nilai kesukaan rasa dan tekstur tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kesukaan warna dan aroma yoghurt probiotik kacang tunggak.
2. Yoghurt probiotik kacang tunggak dengan substitusi nanas *subgrade* 30% dan perlakuan lama fermentasi 20 jam merupakan perlakuan terbaik yang menghasilkan yoghurt dengan nilai total asam 1,10%, nilai pH 3,53, viskositas 462,2 mPa.s., vitamin C 37,75 mg/100ml, total BAL 8,44 log CFU/ml, antioksidan 33,90 mg AEAC/g, protein 0,70%, dan hasil uji organoleptik rasa 4,32(suka), tekstur 3,64(agak suka), warna 3,40(agak suka), aroma 3,60(agak suka).

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai umur simpan yoghurt probiotik kacang tunggak yang dipengaruhi oleh metode penyimpanan untuk mengetahui seberapa jauh produk tersebut tahan selama penyimpanan dan masih memenuhi kriteria mutu.