

## **BAB VII**

### **KESIMPULAN**

#### **A. Kesimpulan**

Dari pembahasan hasil penelitian ini, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Interaksi pemberian gula ( sukrosa) dan natrium bikarbonat dapat meningkatkan kualitas soyghurt dengan menghasilkan pH dan total asam laktat yang sesuai yaitu , pH = 4,28-4,66 dan total asam laktat = 0,828 %- 1,764%.
2. Total protein soyghurt meningkat dengan pemberian gula (sukrosa), yaitu dari 5,1%- 5,4% menjadi 5,5%- 6,7%.
3. Uji organoleptik ntuk soyghurt berkisar dari netral sampai suka untuk baunya dan untuk rasa berkisar netral sampai suka. Soyghurt dengan perlakuan pemberian sukrosa sebanyak 12% dan  $\text{NaHCO}_3$  0,5% lebih banyak disukai panelis karena rasanya yang asam bercampur manis.

#### **B. Saran**

1. Diversifikasi produk makanan atau minuman dari kedelai harus dapat menghilangkan atau mengurangi faktor-faktor penghambat pada

kedelai khususnya bau dan rasa langu.

2. Cita rasa pada soyghurt dapat lebih ditingkatkan dengan penambahan bermacam esen yang digunakan untuk minuman, sehingga soyghurt akan lebih disukai oleh konsumen. Meskipun demikian masih diperlukan penelitian selanjutnya untuk menentukan rasa dan bau soyghurt yang banyak disukai oleh konsumen.

