

## **BAB VII**

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **7.1 Kesimpulan**

Praktikum pembuatan yoghurt susu kacang tanah dengan variabel waktu dan penambahan starter didapatkan hasil pH yang berbeda dengan pH terendah 3 pada jam ke-24. Nilai viskositas diperoleh rata-rata 36,74 cP dengan viskositas tertinggi pada jam ke-24 dengan penambahan starter 8 ml sebesar 55,952 cP. Kadar asam laktat diperoleh rata-rata sebesar 7,796 %.

Grafik hubungan lama waktu inkubasi dan penambahan starter dengan nilai pH didapat hubungan dimana semakin lama waktu inkubasi semakin rendah nilai pH nya. Sedangkan untuk grafik hubungan lama waktu inkubasi dan penambahan starter dengan nilai viskositas dan kadar asam laktat didapat hubungan yang linier dimana semakin banyak penambahan starter semakin tinggi nilai viskositasnya, begitupula dengan kadar asam laktat semakin tinggi dengan penambahan starter dan waktu inkubasi yang lama.

#### **7.2 Saran**

Saran yang diberikan guna memaksimalkan penelitian ini yaitu adanya panduan prosedur yang jelas dan tepat sehingga diharapkan mahasiswa dapat dengan baik melaksanakan praktikum baik dalam prosedur maupun pengoperasian alat, sehingga diharapkan dapat memperoleh hasil yang optimal. Kebersihan alat dan lingkungan laboratorium merupakan hal mendasar yang perlu diperhatikan terutama dalam praktikum pengolahan pangan karena dapat mempengaruhi keberlangsungan dan hasil dari praktikum.