

BAB VII

PENUTUP

7.1 Kesimpulan

Pada praktikum ini dapat disimpulkan bahwa dengan menggunakan penambahan madu 2 ml, 4 ml, 6 ml, 8 ml, dan 10 ml juga dengan adanya penambahan starter (*Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*) sebesar 1,5 ml; 3 ml; 4,5 ml maka berdasarkan hasil uji organoleptik oleh kelima orang panelis dapat disimpulkan bahwa hasil yoghurt terbaik dari segi bau adalah pada variable 11, untuk kekentalan pada variable 12, warna pada variable 11, dan homogeneitas pada variable 2. Sedangkan angka asam laktat yang paling tinggi adalah pada variable 15 (madu 10 ml, starter 4,5 ml) dimana semakin banyak penambahan madu maka akan semakin banyak pula nutrisi yang bias didapatkan starter, begitu pula dengan penambahan starter. Sedangkan untuk uji viskositas yang tertinggi juga pada variable 15, dimana viskositasnya sebesar 12,605 cP.

7.2. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan agar semakin banyak uji yang dilakukan seperti uji kadar lemak, uji kadar protein. Juga akan lebih baik agar diberikan batas jumlah maksimal penambahan madu yang boleh ditambahkan dalam pembuatan yoghurt.