

## **BAB III**

### **TUJUAN DAN MANFAAT**

#### **3.1 Tujuan**

Adapun tujuan dari penelitian tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

##### **3.1.1 Tujuan Akademis**

1. Melengkapi syarat kelulusan mahasiswa menempuh Program Studi Diploma III Teknik Kimia, Departemen Teknologi Industri, Sekolah Vokasi, Universitas Diponegoro.
2. Menerapkan ilmu yang didapat dari bangku perkuliahan secara terpadu dan terperinci.
3. Mengembangkan wawasan ilmu pengetahuan dan teknologi bagi mahasiswa.

##### **3.1.2 Tujuan Penelitian**

1. Untuk mengetahui cara pembuatan yoghurt dengan penambahan ekstrak buah belimbing.
2. Untuk mengetahui mekanisme kerja alat autoklaf dalam sterilisasi alat dan bahan.
3. Untuk mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi starter terhadap yoghurt fruit dari buah belimbing.
4. Untuk mengetahui pengaruh lama fermentasi terhadap yoghurt fruit dari buah belimbing.

5. Untuk mengetahui pengaruh penambahan buah belimbing terhadap kualitas yoghurt.
6. Untuk mengetahui apa saja faktor-faktor yang mempengaruhi agar dihasilkan produk youghurt dengan kualitas yang baik.

### **3.2 Manfaat**

Melalui penelitian ini dapat diketahui kadar total asam, pH, viskositas, rasa, warna serta tekstur pada yoghurt fruit buah belimbing dengan perbedaan konsentrasi starter dan lama fermentasi.