

BAB VII

KESIMPULAN DAN SARAN

7.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian ini adalah:

1. Pada prinsipnya, sterilisasi autoklaf menggunakan panas dan tekanan dari uap air. Biasanya untuk mensterilkan media menggunakan temperatur 121⁰C dengan tekanan 2 bar selama 15 menit.
2. Dalam penelitian ini perbedaan konsentrasi tepung ubi jalar yang ditambahkan pada yoghurt menyebabkan peningkatan pada densitas yoghurt.
3. Semakin lama waktu fermentasi kadar total asam laktatnya semakin meningkat.
4. Penambahan tepung ubi jalar putih, tepung ubi jalar kuning, dan tepung ubi jalar ungu mempengaruhi bentuk yoghurt menjadi lebih kental.
5. Faktor-faktor yang berpengaruh dalam pembuatan yoghurt agar hasilnya baik yaitu kualitas bahan yang digunakan, kebersihan dalam proses pembuatannya dan menutup botol kaca secara rapat agar tidak terkontaminasi.

7.2 Saran

1. sebelum melakukan penelitian sebaiknya mengetahui faktor-faktor apa saja yang dapat mempengaruhi kualitas yoghurt.