

BAB VII

PENUTUP

7.1 Kesimpulan

Pada praktikum ini dapat disimpulkan bahwa dengan penambahan susu kacang 10 ml, 20 ml, 30 ml, 40 ml dan tanpa penambahan susu kacang juga perbedaan starter yaitu *Lactobacillus bulgaricus*, starter bubuk, dan juga yoghurt plain, serta lama waktu penyimpanan selama 0, 7, dan 14 hari mempengaruhi hasil yoghurt yang dihasilkan dimana berdasarkan uji organoleptik yang dilakukan panelis pada hari ke 14 didapatkan hasil terbaik yaitu yoghurt 1A yoghurt ini menggunakan starter *Lactobacillus bulgaricus* dan tanpa menggunakan penambahan susu kacang. Untuk nilai viskositas yang tertinggi setelah dilakukan penyimpanan pada 14 hari yaitu variabel 2A (starter *Lactobacillus bulgaricus* dan penambahan vol. kacang 10 ml). Jadi starter yang baik digunakan untuk pembuatan yoghurt pada penelitian ini yaitu *Lactobacillus bulgaricus*.

7.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan agar semakin banyak uji yang dilakukan seperti uji asam laktak, uji kadar lemak. Juga akan lebih baik jika menggunakan alat ukur yang dapat memberikan informasi secara detail.