

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Kesimpulan Umum

Penambahan sari daun kelor ke dalam yoghurt memiliki pengaruh yang positif. Yoghurt yang ditambahkan sari daun kelor muda dengan penambahan 3% menghasilkan yoghurt dengan pH dan BAL yang memenuhi standar dan meningkatkan kesukaan panelis dari agak suka menjadi suka.

2. Kesimpulan Khusus

- a. Variasi jenis dan penambahan sari daun kelor berpengaruh signifikan terhadap viskositas yoghurt, pH yoghurt, dan tingkat kesukaan yoghurt (*p-value* <0,05), namun tidak berpengaruh signifikan terhadap bakteri asam laktat yoghurt (*p-value* <0,05).
- b. Perlakuan jenis dan penambahan sari daun kelor berpengaruh terhadap tingkat kesukaan yoghurt pada variasi daun muda dengan penambahan 3% yang menunjukkan nilai kesukaan tertinggi sebesar 6,36 (suka) dengan kriteria pH 4,52, viskositas 319,7 cP, dan kandungan BAL $1,41 \times 10^8$.

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis mengajukan saran, yaitu penggunaan inkubator untuk proses fermentasi dan sebaiknya penambahan sari daun kelor dilakukan setelah fermentasi BAL selesai agar fermentasi yoghurt berjalan maksimal.