

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Kesimpulan umum dari penelitian ini yaitu yogurt yang dibuat dari variasi penambahan susu skim dan rasio starter *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dengan konsentrasi tertentu memiliki sifat kimia yang berbeda-beda dan mendekati SNI serta disukai panelis.

Kesimpulan khusus dari penelitian ini yaitu :

1. Yogurt kacang tunggak terbaik berdasarkan uji kesukaan adalah yogurt dengan penambahan susu skim 8% dan rasio bakteri asam laktat 2:1.
2. Karakteristik yogurt kacang tunggak yang dihasilkan pada penelitian ini adalah sebagai berikut : kadar air 87,65%; kadar zat padat terlarut 8,45%; pH 4,44; kadar protein total 3,75%; kadar protein (N) terlarut 14,68%; kadar total asam 0,55%; dan jumlah sel bakteri asam laktat (BAL) $1,20 \times 10^8$ sel/ml dan sudah sesuai dengan SNI 01-2981-2009.

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai cara mengurangi atau menghilangkan bau langu pada yogurt kacang tunggak.