

## **V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **A. Kesimpulan**

Hasil penelitian yogurt Koro Pedang dengan variasi konsentrasi susu skim dan rasio bakteri asam laktat pada penelitian ini dapat disimpulkan sebagai berikut

1. Yogurt dapat dibuat menggunakan susu koro pedang dengan variasi susu skim dan dan rasio Bakteri Asam Laktat masing-masing 6%, 1:1 ; 8%, 1:2 dan 8%, 2:1 yang disukai panelis dan memiliki sifat kimia sesuai Standar Nasional Indonesia.
2. Variasi konsentrasi susu skim dan rasio bakteri asam laktat berpengaruh nyata pada kadar air, zpt, total asam dan protein total namun tidak berpengaruh pada N terlarut, pH dan tingkat kesukaan yogurt koro pedang.
3. Variasi konsentrasi susu skim dan rasio bakteri asam laktat yang optimum yaitu dengan penambahan susu skim 6% dan rasio LB:ST yaitu 1:1. Yogurt tersebut memiliki kadar air 86,17%, zat padat terlarut 11,03%, keasaman 0,49%, pH 4,03, protein 3,50%, N terlarut 39,45% dan BAL  $12 \times 10^7$  sel/ml dengan tingkat kesukaan secara keseluruhan 2,60.

### **B. Saran**

Bau dari yogurt Koro pedang yang dihasilkan masih langu dan rasanya sedikit pahit, perlu diteliti lebih lanjut mengenai optimasi waktu perkecambahan sehingga diperoleh karakteristik bahan baku yang lebih baik.