

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

Kesimpulan umum dari penelitian ini adalah yogurt kacang komak yang dibuat dari variasi pembahan susu skim dan rasio starter *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dengan perbandingan tertentu memiliki sifat kimia yang berbeda – beda dan mendekati SNI 01-2981-2009 serta disukai panelis.

Kesimpulan khusus dari penelitian ini:

1. Yogurt kacang komak berpengaruh terhadap sifat kimia dan tingkat kesukaan dengan variasi susu skim 4%; 6% dan 8% dan rasio *Lactobacillus bulgaricus* : *Streptococcus thermophilus* 1 : 1; 1 : 2 dan 2 : 1 menghasilkan yogurt.
2. Yogurt kacang komak terbaik berdasarkan sifat kimia yang dihasilkan pada penelitian ini adalah sebagai berikut: kadar air 88,04%; kadar zat padat terlarut 8,78%; kadar protein total 3,05%; protein terlarut 29,98%; pH 3,33; keasaman total 0,52%; dan jumlah sel bakteri asam laktat (BAL) $4,3 \times 10^7$ sel/ml dan berdasarkan uji kesukaan adalah yogurt dengan penambahan susu skim 6% dan rasio bakteri asam laktat 1 : 2.

B.SARAN

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk menghilangkan bau langu pada yogurt kacang komak.