

## **BAB VI**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil analisa data dan pembahasan, maka dapat disimpulkan hasil penelitian sebagai berikut :

1. Karakteristik organoleptik yogurt ubi jalar ungu berdasarkan perbedaan starter yang digunakan berbeda nyata terhadap uji organoleptic yang meliputi rasa, warna, aroma, tekstur, mutu rasa, mutu aroma dan penerimaan secara keseluruhan.
2. Kadar protein terlarut yogurt ubi jalar ungu berkisar antara 1.19%bb hingga 1.72%bb
3. Kadar lemak yogurt ubi jalar ungu berkisar antara 2.08%bb hingga 2.85%bb
4. Kadar total asam yogurt ubi jalar ungu berkisar antara 0.51%bb hingga 0.63%bb
5. Kadar pH yogurt ubi jalar ungu berkisar antara 3,25 hingga 4.27
6. Perlakuan terbaik terdapat pada perlakuan 2 dengan menggunakan Sr2 sedangkan perlakuan yang kurang diterima dan kurang memenuhi standar adalah perlakuan 1 dengan menggunakan Sr1

#### **B. Saran**

Disarankan kepada konsumen yang ingin membuat yogurt dengan menggunakan starter komersil yang beredar dipasaran supaya menggunakan Sr2

dengan karakteristik yogurt yang dihasilkan supaya menyerupai yogurt yang beredar di pasaran dan dapat menambahkan ubi ungu untuk mendapatkan karakteristik yogurt yang semakin menarik dari segi warna, rasa, aroma maupun tekstur serta memperhatikan suhu dan waktu pada saat proses inkubasi yogurt.