

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1.Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Pembuatan yoghurt substitusi santan kelapa dan *puree* labu kuning telah berhasil dilakukan sesuai formulasi yang telah ditentukan.
2. Yoghurt R2 dengan formulasi 40% santan dan 60% *puree* labu kuning menjadi perlakuan yang paling diminati berdasarkan uji organoleptik.
3. Kandungan lemak total, protein, karbohidrat, pH, air, abu dan serat pangan yoghurt substitusi santan dengan penambahan *puree* labu kuning 7,25%, 3,69%, 62,81%, 4,2, 25,62%, 0,63% dan 8,29.
4. Tingkat kekentalan yoghurt tergolong sangat kental karena berjumlah 616,4098997 cP atau 6,164098997 P.
5. Angka Lempeng Total pada yoghurt belum memenuhi syarat mutu yoghurt karena berjumlah $6,1 \times 10^5$ dan Cemar bakteri *Staphylococcus aureus* pada yoghurt sangat rendah atau bahkan tidak terdeteksi karena hasil pendeteksiannya <1.

5.2.Implikasi

Implikasi dari penelitian yang dilakukan, yaitu:

1. Pembuatan yoghurt dengan perlakuan yang berbeda-beda berdasarkan formula didapatkan bahwa formula R2 merupakan formula yoghurt yang paling dimintai oleh panelis sehingga resep yoghurt pada perlakuan formula R2 dapat dijadikan acuan resep.

2. Yoghurt perlakuan R2 merupakan yoghurt yang paling diminati berdasarkan uji organoleptik parameter warna, rasa, aroma, dan tekstur sehingga dapat dijadikan referensi dalam pemilihan formula yoghurt substitusi santan dan penambahan *puree* labu kuning.
3. Dapat dijadikan masyarakat sebagai makanan selingan yang cukup mengenyangkan, karena tinggi lemak, protein, karbohidrat serta dapat menjadi makanan sumber serat.

5.3.Saran

1. Riset lanjutan disarankan untuk dilakukan terhadap yoghurt substitusi santan kelapa dengan penambahan *puree* labu kuning yang masih belum memenuhi syarat mutu SNI, yaitu pada angka lempeng total (ALT) agar terpenuhi dapat dilakukan beberapa hal seperti: melakukan analisis ALT pada saat yoghurt baru saja dibuat, menggunakan starter yang murni berasal dari bakteri probiotik, bukan menggunakan starter yoghurt plain atau dapat menggunakan yoghurt plain namun menambah takaran pada formula yoghurt.
2. Yoghurt substitusi santan kelapa dengan penambahan *puree* labu kuning dapat dilakukan penambahan air pada pembuatan *puree* labu kuning, untuk menciptakan produk yoghurt yang memiliki kandungan air tinggi.
3. Penelitian lebih lanjut perlu dilakukan sehubungan dengan kadar lemak yang terkandung pada yoghurt substitusi santan dengan penambahan *puree* labu kuning perlakuan R2, apakah kandungan lemak tersebut aman jika yoghurt ini sering dikonsumsi.