

BAB VI

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis data yang telah dilakukan, peneliti dapat menyimpulkan bahwa :

1. Perlakuan lama waktu fermentasi yoghurt susu biji cempedak berpengaruh nyata terhadap kualitas organoleptik yoghurt berdasarkan parameter tekstur, aroma dan rasa.
2. Lama waktu fermentasi yang efektif dalam menghasilkan kualitas tekstur yoghurt terbaik dengan masa fermentasi P₃ (36 jam), kualitas aroma yoghurt terbaik dengan masa fermentasi P₂ (24 jam), dan kualitas rasa yoghurt terbaik dengan masa fermentasi P₃ (36 jam). Akan tetapi, secara keseluruhan bahwa kualitas aroma yoghurt P₂ (24 jam) dan P₃ (36 jam) tidak berbeda signifikan. Sehingga dapat disimpulkan bahwa untuk memperoleh kualitas organoleptik terbaik adalah pada lama waktu fermentasi P₃ (36 jam).

B. Saran

Sehubungan dengan penelitian yang telah dilaksanakan diharapkan agar peneliti selanjutnya untuk menelaah lebih dalam lagi mengenai pengolahan yoghurt baik dilihat dari perbandingan pemberian starter bakteri, dan perbandingan konsentrasi pemberian gula.

