

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengujian menunjukkan bahwa *yoghurt* yang dihasilkan memiliki kesesuaian dengan kriteria dan standart *yoghurt*. Adapun percobaan ketujuh atau percobaan terakhir menjadi percobaan yang memberikan hasil yang paling sesuai dengan kriteria dan standar pada *yoghurt* :

1. Dimana pada percobaan ketujuh penambahan kultur sari buah patikala dalam pembuatan *yoghurt* memberikan dampak positif, yaitu menjadikan tekstur *yoghurt* menjadi kental, warna *yoghurt* menjadi putih, menghasilkan rasa asam yang khas dengan campuran rasa buah patikala, dan memberikan aroma *yoghurt* yang khas pula.
2. Saat kultur sari buah patikala di aplikasikan dalam pembuatan *yoghurt* memberikan manfaat tambahan dari penggunaannya seperti, mengurangi waktu fermentasi *yoghurt* menjadi 9 jam, mempengaruhi rasa pada *yoghurt* dan membuat warna *yoghurt* menjadi lebih cerah. Adapun jumlah penggunaan kultur sari buah patikala yang ideal adalah 1%, lebih sedikit jika dibandingkan dengan pembuatan *yoghurt* pada umumnya.

Maka dengan ini dapat disimpulkan bahwa kultur sari buah patikala terbukti dapat menghasilkan *yoghurt* dengan kualitas yang baik dan memberikan beberapa manfaat tambahan yaitu memperbaiki tekstur *yoghurt*, mengurangi waktu fermentasi pada *yoghurt*, mempengaruhi warna pada *yoghurt* serta rasa yang dihasilkan. Penggunaan kultur ini dapat menjadi alternatif yang menarik dalam pembuatan *yoghurt*.

B. Saran

Dalam penelitian ini tentu saja masih terdapat kekurangan, maka peneliti memiliki beberapa saran sebagai informasi mengenai manfaat kultur patikala dalam pengolahan produk *yoghurt*, yaitu sebagai berikut:

1. Penggunaan kultur di atas 1% dari persentase susu dapat menyebabkan rasa asam yang berlebih pada hasil akhir *yoghurt*. Maka dari itu pada

penelitian selanjutnya di sarankan untuk menggunakan persentase kultur sari buah patikala sebanyak 1 % dalam pembuatan yoghurt.

2. Peneliti menyarankan untuk lebih memperhatikan lama waktu fermentasi yang digunakan, sebab penggunaan kultur dari buah patikala dapat mempercepat waktu fermentasi pada yoghurt.
3. Asam pada patikala dapat menyebabkan susu mengalami penggumpalan pada suhu inkubator yaitu 43-44 derajat celcius sehingga peneliti menyarankan untuk digunakan pada olahan produk lain yang membutuhkan proses penggumpalan pada susu.