

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan peneliti untuk penyelesaian penelitian Tugas Akhir, produk *yoghurt* tape singkong maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Langkah-langkah dalam proses pembuatan *yoghurt* tape singkong meliputi persediaan alat dan bahan, persiapan bahan, penimbangan bahan, pemasakan bahan, pencampuran bahan, fermentasi, dan penyelesaian. Hasil akhir uji coba pada YTS 1 *yoghurt* yang dihasilkan memiliki warna putih tulang, tidak ada warna yang dihasilkan oleh tape singkong. Aroma *yoghurt* yang dihasilkan memiliki aroma tape singkong yang masih samar-samar, hal ini disebabkan karena kurangnya kandungan tape singkong yang terdapat pada YTS 1, dan tekstur *yoghurt* seperti tekstur *yoghurt* pada umumnya. Pada uji coba YTS 2 *yoghurt* yang dihasilkan berwarna putih kekuningan, hal ini disebabkan oleh lebih banyaknya kandungan tape singkong dibanding pada YTS 1. Aroma *yoghurt* yang dihasilkan YTS 2 tape singkong lebih nyata beraroma. Adapun tekstur pada YTS 2 cukup kental dibandingkan YTS 1. Berdasarkan hasil observasi yang didapatkan, maka penggunaan 60% tape singkong kepada *yoghurt* (YTS 2) adalah yang paling baik.
2. Hasil akhir *yoghurt* tape singkong YTS 2 dengan presentase 100% *yoghurt* dan 60% tape singkong menjadi yang paling banyak disukai oleh responden berdasarkan data yang telah didapatkan melalui kuisioner untuk YTS 2.

## **B. Saran**

Berdasarkan uji coba yang dilakukan dalam pembuatan *yoghurt* tape singkong, peneliti memberikan saran untuk mencari metode yang efektif dalam mencampurkan tape singkong ke dalam *yoghurt*. Hal ini bertujuan agar tape singkong dapat menyatu dengan baik dan tidak menggumpal, sehingga tekstur *yoghurt* menjadi lebih merata.