

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

1. Penambahan madu berpengaruh nyata terhadap viskositas, warna, kadar gula reduksi, total asam laktat, nilai pH, jumlah bakteri asam laktat, dan organoleptik (rasa) tetapi tidak berpengaruh nyata pada uji organoleptik (warna, aroma, dan penampakan) produk *yoghurt* jamur tiram putih.
2. Produk terbaik berdasarkan uji organoleptik yaitu produk E dengan campuran 200 ml susu UHT, 6 ml sari jamur tiram, 10 ml *starter*, dan 20 ml madu. Nilai rata-rata warna 4,1, aroma 3,95, rasa 3,9, dan penampakan 4,05. Serta memiliki viskositas 9750 cP, warna 83,93 °Hue, kadar gula reduksi 7,79%, total asam laktat 1,31%, nilai pH 3,64, jumlah bakteri asam laktat  $2,7 \times 10^9$  CFU/g, kadar abu 0,25%, kadar lemak 3,69%, kadar protein 3,82%, dan total padatan susu bukan lemak 3,51%.

### 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan saran yang perlu diperhatikan yaitu:

1. Penulis menyarankan peneliti selanjutnya untuk melakukan penelitian lebih lanjut terhadap umur simpan produk *yoghurt* jamur tiram putih.
2. Penulis menyarankan peneliti selanjutnya melakukan penelitian terkait pengemasan produk *yoghurt* jamur tiram putih.

