V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Penambahan ekstrak kulit kayu manis memberikan pengaruh tidak nyata (P>0.05) terhadap kadar protein sedangkan penambahan ekstrak kulit kayu manis terhadap kadar lemak, kadar kolesterol, rasa, aroma, dan warna yoghurt susu kambingmemberikan pengaruh berbeda nyata (P<0.05). Penambahan ekstrak kulit kayu manis sebesar 2% dapat menghasilkan yoghurt susu kambing yang terbaik dengan kadar protein 4.55%, lemak 0.78%, kolesterol 14.8 mg/dl, rasa 1.88, aroma 1.94, dan warna 2.22.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian untuk menghasilkan yoghurt susu kambing dengan kualitas yang baik, dapat ditambahkan ekstrak kulit kayu manis dengan konsentrasi 2%.

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA