

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Lama fermentasi pada suhu ruang sangat nyata menurunkan pH, meningkatkan viskositas dan nilai organoleptik namun nyata menurunkan kadar lemak tetapi berpengaruh tidak nyata menurunkan kadar protein yogurt susu sapi yang dihasilkan. Fermentasi selama 18 jam adalah yang terbaik dalam menghasilkan yogurt susu sapi.

5.2 Saran

Pada penelitian selanjutnya, perlu untuk diketahui total koloni bakteri asam laktat, daya simpan dan keasaman yogurt yang diinkubasi pada suhu ruang.

