

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa adanya interaksi perbedaan penambahan konsentrasi starter (faktor A) dan konsentrasi ekstrak buah naga (faktor B) terhadap total koloni bakteri asam laktat pada yogurt. Kemudian pada nilai pH dan kadar air tidak adanya interaksi, namun memberikan pengaruh yang sangat nyata pada masing-masing faktor. Penambahan persentase yang terbaik yogurt adalah pada konsentrasi starter 5% dan pada konsentrasi ekstrak buah naga 2% dengan nilai pH 4,4, kadar air 81,22% dan total bakteri asam laktat  $170 \times 10^8$  CFU/ml.

### B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian penulis menyarankan sebaiknya mempertahankan pemberian konsentrasi starter 5% dan konsentrasi ekstrak buah naga 2% karena dapat meningkatkan kualitas yogurt serta menghasilkan produk yang lebih sehat. Kemudian disarankan untuk penelitian selanjutnya agar melakukan pengamatan terhadap lama penyimpanan pada yogurt yang ditambahkan dengan ekstrak buah naga.