

V. PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Penambahan sari buah srikaya (*Annona squamosa*) pada susu fermentasi dari YoyiC[®] yang mengandung starter *Lactobacillus paracasei* berpengaruh terhadap nilai TTA dan sifat sensori (warna, aroma, tekstur), tetapi tidak berpengaruh terhadap nilai kadar pH, total solid, dan sifat sensori (rasa dan penerimaan keseluruhan). Perlakuan C yaitu penambahan sari buah srikaya sebanyak 10% merupakan perlakuan dengan kualitas fisikokimia terbaik dan mendapat tingkat kesukaan paling optimal dibanding perlakuan lain dengan hasil akhir penelitian pH 3,34, TTA 1,54%, total solid 14,12%, dan sifat sensori yang dapat ditoleransi oleh panelis dengan nilai rasa 4,98 (agak suka), aroma 5,52 (suka), warna 5,51 (suka), tekstur 5,40 (suka), overall 5,34 (agak suka).

5.2. Saran

Disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai modifikasi penambahan buah srikaya pada bahan pangan produk hasil ternak baik berupa penambahan buah srikaya berbentuk pulp, pomace, dan juice.

