

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap perbandingan sari kedelai dan jagung manis terhadap karakteristik mutu minuman fermentasi soyghurt dapat disimpulkan bahwa :

1. Perbandingan sari jagung manis dan sari kedelai pada pembuatan minuman fermentasi soyghurt memiliki pengaruh nyata terhadap nilai viskositas, kadar protein, total asam tertitrasi, aktivitas antioksidan, total karotenoid serta organoleptik rasa dan aroma, namun tidak memberikan pengaruh nyata terhadap nilai pH, total padatan terlarut serta organoleptik konsistensi dan warna dari minuman fermentasi soyghurt.
2. Perlakuan terbaik minuman fermentasi soygurt yang dihasilkan yaitu minuman fermentasi soyghurt sari kedelai dan jagung manis dengan perbandingan 85% sari kedelai : 25 % sari jagung manis yaitu pada perlakuan C dengan karakteristik kimia rata – rata kadar protein (4,23%), total padatan terlarut (12,33 °Brix), total asam tertitrasi (0,92%), nilai pH (4,43), aktivitas antioksidan (31,79%), total karotenoid (4,43 mg/g), nilai viskositas (308,67 cP), total bakteri asam laktat ($6,4 \times 10^8$ CFU/g), organoleptik warna (4,00 = suka), organoleptik rasa (3,72 = suka), organoleptik aroma (3,84 = suka), organoleptik konsistensi (3,68 = suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan kepada peneliti selanjutnya untuk dapat melakukan pengujian keamanan seperti cemaran logam dan cemaran mikroba dari produk soyghurt yang dihasilkan, serta peneliti juga menyarankan untuk dapat meneliti lebih lanjut mengenai umur simpan dari minuman fermentasi soyghurt dengan perbandingan campuran sari kedelai dan jagung manis.