

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Penambahan ekstrak jamur tiram memberikan pengaruh nyata terhadap viskositas, sineresis, *Water Holding Capacity*, derajat keasaman (pH), kadar air, mikrostruktur dan organoleptik tekstur pada yoghurt yang dihasilkan. Tetapi berpengaruh tidak nyata terhadap kadar abu, total bakteri asam laktat, dan organoleptik warna, rasa, dan aroma pada yoghurt yang dihasilkan.
2. Perlakuan terbaik pada pembuatan yoghurt dengan konsentrasi ekstrak jamur tiram berdasarkan karakteristik fisikokimia dan organoleptik yaitu pada perlakuan penambahan konsentrasi ekstrak jamur tiram 4% yang menghasilkan yoghurt dengan viskositas (2074 cP), sineresis (14,58%), WHC (75,48%), pH (4,13), kadar air (87,59%), kadar abu (0,93%), total bakteri asam laktat ($1,98 \times 10^9$), jumlah *droplet* (849), ukuran *droplet* homogen dan terdistribusi merata serta organoleptik warna (4,16), rasa (3,16), aroma (4,04), dan tekstur (3,8).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan untuk mengevaluasi pengaruh penambahan ekstrak jamur tiram terhadap aktivitas air (aw) serta menentukan umur simpan produk yoghurt dengan penambahan ekstrak jamur tiram.