

V. PENUTUP

4.4. Kesimpulan

Hasil pembuatan produk *ginger milk curd* dengan menggunakan sari jahe gajah memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar air dan viskositas, namun memberikan tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap *total plate count* (TPC) yang dihasilkan. Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan didapatkan hasil terbaik terdapat pada konsentrasi persentase P2 (20%) penambahan sari jahe gajah pada pembuatan *ginger milk curd* dengan nilai kadar air sebesar 82,25%, nilai viskositas yaitu 512,4 mP.S, dan nilai TPC sebesar $5,09 \times 10^6$ CFU/g.

4.5. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan, saran yang penulis berikan dalam pembuatan *ginger milk curd* yaitu dengan menggunakan sari jahe gajah yang masih segar sehingga akan membentuk *curd* susu dan dengan hanya menambahkan persentase 15 - 25% sari jahe gajah segar terhadap kadar air, viskositas dan TPC telah memberikan pengaruh baik terhadap pembuatan produk.

