

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa :

1. Penambahan tepung beras ketan termodifikasi berpengaruh nyata terhadap pertumbuhan bakteri asam laktat, viskositas, kadar air, kadar abu, kadar protein, total asam tertitrasi, derajat keasaman (pH), total padatan dan organoleptik rasa dan tekstur pada yoghurt yang dihasilkan. Tetapi berpengaruh tidak nyata terhadap organoleptik warna dan aroma pada yoghurt yang dihasilkan.
2. Perlakuan terbaik pada pembuatan yoghurt dengan penambahan tepung beras ketan termodifikasi berdasarkan karakteristik fisikokimia dan organoleptik yaitu pada perlakuan penambahan beras ketan 3% yang menghasilkan yoghurt dengan viskositas (1926 cP), Kadar air (88,04%), kadar abu (0,73%), kadar protein (4,15%), total asam tertitrasi (0,89%), pH (4,36), total padatan (11,96%), bakteri asam laktat ($1,8 \times 10^9$), serta organoleptik warna (3,92), tekstur (4,32), aroma (3,76), dan rasa (3,96).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan beberapa hal sebagai berikut :

1. Mengurangi waktu fermentasi agar proses produksi menjadi lebih efisien tanpa mengurangi kualitas yoghurt.
2. Melakukan pengujian kandungan serat pangan dalam yoghurt.
3. Melakukan uji efektivitas prebiotik dari tepung beras ketan termodifikasi dalam sistem pencernaan, khususnya melalui uji in vivo pada hewan percobaan, untuk memastikan manfaat kesehatan yang dihasilkan.