

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

6.1.1. Umum

1. Penambahan CMC pada yoghurt dengan jenis susu yang berbeda dapat mempertahankan pH dan total asam tertitrasi, menurunkan sineresis, serta meningkatkan viskositas dan WHC. Namun menghasilkan kadar air dan total padatan yang sama.
2. Jenis susu yang berbeda menghasilkan kadar air dan total padatan yang berbeda.
3. Penambahan CMC mampu menurunkan kadar air dan meningkatkan total padatan.

6.1.2. Khusus

1. Penambahan CMC 0,3% mampu meningkatkan pH yoghurt pada susu sapi segar dan susu UHT *low fat*
2. Penambahan CMC 0,6% mampu meningkatkan total asam tertitrasi yoghurt pada susu sapi segar, susu UHT *low fat*, susu UHT *full fat*
3. Penambahan CMC 0,3% mampu meningkatkan viskositas yoghurt pada susu sapi segar, susu UHT *low fat*, susu UHT *full fat*
4. Penambahan CMC 0,6% mampu menurunkan sineresis yoghurt pada susu sapi segar, susu UHT *low fat*, susu UHT *full fat*
5. Penambahan CMC 0,3% mampu meningkatkan WHC yoghurt pada susu sapi segar, susu UHT *low fat*, susu UHT *full fat*
6. Penambahan CMC 0,39% mampu menurunkan kadar air yoghurt
7. Penambahan CMC 0,39% mampu meningkatkan total padatan yoghurt

6.2. Saran

Penambahan bahan penstabil (CMC) yang baik untuk memperbaiki kualitas yoghurt yaitu level CMC paling banyak 0,6% pada susu sapi segar, susu UHT *low fat*, susu UHT *full fat*.