

## VI. KESIMPULAN DAN SARAN

### 6.1. Kesimpulan

1. Penambahan jenis hidrokoloid dapat mempengaruhi nilai pH, total asam tertitiasi, total bakteri asam laktat, kadar air, total padatan, sineresis, tekstur meliputi *firmness*, *work of penetration* dan *resistance of probe withdrawl*, dan warna meliputi *lightness*, *redness*, *yellowness*, *whiteness index*, *hue*, *chroma concentrated yogurt* susu sapi.
2. Lama penyimpanan berbeda pada suhu dingin (4-8°C) dapat mempengaruhi nilai pH, total asam tertitiasi, total bakteri asam laktat, dan warna meliputi *yellowness* dan *chroma concentrated yogurt* susu sapi.
3. Penambahan jenis hidrokoloid menghasilkan *concentrated yogurt* susu sapi yang berbeda dengan tanpa penambahan hidrokoloid.
4. Lama penyimpanan berbeda pada suhu dingin (4-8°C) dapat merubah kualitas *concentrated yogurt* susu sapi yaitu peningkatan nilai pH dan total asam tertitiasi, penurunan total bakteri asam laktat, kadar air cenderung meningkat, total padatan cenderung menurun, sineresis cenderung meningkat, tekstur meliputi *firmness*, *work of penetration* dan *resistance of probe withdrawl* cenderung meningkat, warna meliputi *lightness*, *redness*, *whiteness index* dan *hue* cenderung mengalami peningkatan dan penurunan, sedangkan *yellowness* dan *chroma* mengalami peningkatan dan penurunan.
5. Terdapat interaksi dari faktor penambahan jenis hidrokoloid dan lama penyimpanan berbeda pada suhu dingin (4-8°C) terhadap warna *concentrated yogurt* susu sapi.

### 6.2. Saran

Produk *concentrated yogurt* dengan penambahan hidrokoloid jenis pektin dan gelatin serta lama penyimpanan berbeda pada suhu dingin (4-8°C) menghasilkan beberapa karakteristik yang berbeda sehingga dalam pembuatan *concentrated yogurt* dengan penambahan hidrokoloid lebih baik menggunakan hidrokoloid yang berasal dari hewani seperti gelatin.