

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Penambahan konsentrasi pemanis yang mengandung stevia pada yoghurt susu jagung tinggi protein menghasilkan kadar protein, kadar lemak, kadar air, kadar abu, kadar karbohidrat, jumlah energi, viskositas, sineresis, total padatan, pH, serta total BAL yang sama atau tidak berbeda. Semakin tinggi konsentrasi penambahan pemanis stevia maka akan meningkatkan flavor jagung, spirulina flavor, rasa khas, serta kesukaan.
2. Semakin lama waktu inkubasi maka akan menurunkan nilai viskositas yoghurt susu jagung tinggi protein.
3. Kombinasi perlakuan terbaik terhadap karakteristik yoghurt susu jagung tinggi protein adalah pada perlakuan pemberian pemanis yang mengandung stevia sebanyak 0,5% dan waktu inkubasi selama 12 jam.

B. Saran

Berdasarkan dengan penelitian yang telah dilaksanakan, perlu adanya penyempurnaan formulasi untuk menghasilkan yoghurt dengan kombinasi flavor yang disukai serta pengembangan pangan fungsional tinggi protein dan rendah gula berbasis yoghurt susu jagung fortifikasi spirulina dan isolat protein kedelai dengan pemanis stevia yang diujicobakan secara *in vitro* maupun *in vivo*.