

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Formulasi optimum yoghurt sinbiotik gembolo didapatkan pada penambahan tepung gembolo 3%, susu UHT 250 ml, susu skim 8%, sukrosa 8%, karagenan kappa 0,04%, starter F3 bakteri asam laktat 5%, dengan lama inkubasi 24 jam.
2. Penambahan tepung gembolo memberi pengaruh terhadap total asam dan total bakteri asam laktat yoghurt sinbiotik yang dihasilkan. Semakin tinggi konsentrasi tepung gembolo yang digunakan terbukti semakin meningkatkan total asam dan total bakteri asam laktat.
3. Penggunaan lama inkubasi memberi pengaruh terhadap total asam dan total bakteri asam laktat yoghurt sinbiotik yang dihasilkan. Semakin lama inkubasi yang digunakan terbukti semakin meningkatkan total asam dan bakteri asam laktat.
4. Karakteristik fisikokimia dan mikrobiologi yoghurt sinbiotik gembolo memiliki total asam sebesar 1,50% - 1,84% dan total bakteri asam laktat sebesar 8,720 – 9,211 log CFU/ml

B. Saran

Berkaitan dengan penelitian yang telah dilaksanakan, perlu dilakukan uji lanjut mengenai kemurnian starter bakteri asam laktat yang digunakan untuk mengetahui bakteri yang terkandung di dalamnya. Perlu pula dilakukan uji kelayakan bisnis yoghurt sinbiotik dari bahan baku dan bahan tambahan yoghurt agar layak dikomersialkan, sehingga nilai ekonomi gembolo dapat meningkat.