

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa *concentrated yoghurt* lemak rendah dengan penambahan pati menghasilkan kadar air lebih rendah, total padatan dan *yield* lebih tinggi dibanding dengan penambahan inulin. Penambahan pati ubi jalar pada pembuatan *concentrated yoghurt* lemak rendah memiliki karakteristik lebih optimum dibanding dengan penambahan inulin. Oleh karena itu, pati ubi jalar dapat dijadikan sebagai *fat replacer* yang mudah diperoleh dan ekonomis.

### 5.2 Saran

a. Untuk penelitian berikutnya :

Perlu dilakukannya penelitian lebih lanjut *concentrated yoghurt* lemak rendah dinilai dari uji organoleptik untuk mengetahui tingkat kesukaan dari konsumen serta lama penyimpanan *concentrated yoghurt* yang baik.

b. Untuk aplikasi penelitian :

Penggunaan pati ubi jalar disarankan dalam pembuatan *concentrated yoghurt* lemak rendah karena dapat digunakan sebagai pengganti lemak (*fat replacer*) yang mudah diperoleh dan ekonomis serta mampu meningkatkan kualitas *concentrated yoghurt* yang dihasilkan.