

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian pengukuran variabel menunjukan bahwa kelompok *concentrated yoghurt* susu lemak rendah memiliki nilai *whey* bebas dan indeks sineresis yang lebih tinggi dibanding *concentrated yoghurt* susu lemak penuh, sedangkan *concentrated yoghurt* susu lemak rendah memiliki pH yang rendah dibanding *concentrated yoghurt* susu lemak penuh. Penambahan bahan inulin atau pati ubi jalar meningkatkan indeks sneresis pada *concentrated yoghurt* susu lemak rendah tetapi tidak dapat menurunkan pH dan menurunkan whey bebas.

5.2. Saran

Perlu dilakukannya penelitian lanjutan tentang *concentrated yoghurt* susu lemak rendah. Disarankan variabel yang diamati yaitu kecuali pH, *whey* bebas, dan indeks sineresis. Hal tersebut dilakukan agar dapat diketahui hal-hal yang akan mempengaruhi kualitas dari *concentrated yoghurt* yang dihasilkan.

Perlu penggunaan bahan lain sebagai fungsi pengganti lemak (*fat replacer*) pada *concentrated yoghurt* susu lemak rendah selain inulin atau pati ubi jalar, agar layak dikonsumsi dan memiliki nilai ekonomis yang tinggi, dan juga sebagai pangan fungsional yang memiliki nilai gizi yang baik untuk kesehatan.