

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Concentrated yoghurt kelompok lemak rendah memiliki kadar asam laktat, *free fatty acid*, dan bilangan asam yang sama tetapi lebih tinggi dibandingkan *concentrated yoghurt* lemak penuh. Kesimpulan dari penelitian ini, yaitu inulin lebih sesuai sebagai pengganti lemak dibandingkan pati ubi jalar dalam pembuatan *concentrated yoghurt* lemak rendah.

5.2 Saran

1. Penggunaan susu lemak rendah dengan penambahan inulin dalam pembuatan *concentrated yoghurt* lemak rendah disarankan karena menghasilkan karakteristik kimia yang lebih baik.
2. Diperlukan penelitian mengenai level penambahan pati ubi jalar sebagai *fat replacer* yang sesuai dalam pembuatan *concentrated yoghurt* lemak rendah.
3. Penelitian mengenai uji organoleptik dan total BAL *concentrated yoghurt* dengan penambahan karbohidrat yang berbeda (inulin dan pati ubi jalar) perlu dilakukan karena merupakan parameter penting yang berkaitan dengan kualitas *concentrated yoghurt* sebagai pangan fungsional.