

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa karakteristik *stirred* yogurt rendah lemak yang disimpan selama tujuh hari pada suhu 6°C, nilai pH tidak dipengaruhi oleh penambahan madu hingga 7,5%, namun mempengaruhi total BAL. Penambahan madu dengan level 3% menghasilkan yogurt terbaik karena mampu menghasilkan total BAL tertinggi.

5.2 Saran

Waktu penyimpanan yogurt perlu diperpanjang untuk mengetahui pengaruh lama penyimpanan yogurt terhadap pH dan total BAL, selain itu interval penambahan madu juga perlu dikurangi agar didapatkan level madu yang lebih akurat. Penelitian tersebut diharapkan menjadi acuan untuk penelitian selanjutnya. Selain itu, dapat disarankan penambahan madu pada *stirred* yogurt rendah lemak sebaiknya 3% sehingga dihasilkan *stirred* yogurt rendah lemak sebagai pakan fungsional yang berkualitas.