

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Penggunaan berbagai kombinasi isolat probiotik (*Lactobacillus plantarum*, *Lactobacillus rhamnosus*, *Lactobacillus acidophilus* dan *Bifidobacterium*) dalam pembuatan yoghurt menghasilkan nilai pH yang relatif sama dengan rata-rata $4,08 \pm 0,07$.
2. Penggunaan berbagai kombinasi isolat probiotik (*Lactobacillus plantarum*, *Lactobacillus rhamnosus*, *Lactobacillus acidophilus* dan *Bifidobacterium*) dalam pembuatan yoghurt menghasilkan tingkat kesukaan yoghurt yang relatif sama dari warna, rasa dan tekstur.

5.2. Saran

Penambahan berbagai kombinasi isolat probiotik pada pembuatan yoghurt perlu dilakukan dengan menurunkan persentase penggunaan starter dan memperpanjang waktu fermentasi, sehingga diharapkan dapat menghasilkan nilai pH dan tingkat kesukaan yoghurt yang optimal, dengan biaya yang lebih ekonomis.