

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

Penambahan *whey* protein isolat 0 hingga 6% setelah proses pembuatan *greek yogurt* menghasilkan *greek yogurt* dengan sineresis, daya ikat air, dan tekstur yang tidak berbeda secara signifikan terkecuali pada daya ikat air *greek yogurt* susu kambing dan *greek yogurt* susu kombinasi. Terdapat perbedaan antara *greek yogurt* susu sapi dan *greek yogurt* susu kambing pada nilai daya ikat air dan nilai tekstur yang dihasilkan. *Whey* protein isolat dapat digunakan sebagai bahan tambahan untuk meningkatkan protein pada *greek yogurt* susu sapi dan susu kambing tanpa memengaruhi kualitas fisik berupa sineresis, daya ikat air, dan tekstur.

### 5.2. Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas penulis menyarankan agar dilakukan penelitian lanjutan dengan penambahan *whey* protein isolat pada taraf yang lebih tinggi dan melakukan uji kadar protein agar diketahui taraf maksimal *whey* protein isolat terhadap kualitas fisik *greek yogurt* sehingga harapannya dapat menciptakan produk *greek yogurt* yang lebih tinggi protein tanpa memengaruhi kualitas sineresis, daya ikat air, dan tekstur.