

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.

