

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Konsentrasi optimal *foaming agent* GMS dan WPC dalam pembuatan yoghurt bubuk susu jagung diperoleh pada GMS 1% dan WPC 10% dengan nilai desirability 0,891.
2. Karakteristik fisikokimia yoghurt bubuk susu jagung yang diperoleh pada perlakuan optimum menghasilkan rendemen sebesar $34,08 \pm 0,24\%$, kelarutan $52,33 \pm 0,81\%$, kadar air $9,8 \pm 0,07\%$, kadar lemak $6,93 \pm 0,07\%$, kadar abu $2,3 \pm 0\%$, protein $27,31 \pm 0,41\%$, karbohidrat $53,48 \pm 0,08\%$, vitamin C $5,28 \pm 0$ mg/100g, beta-karoten $26,3485 \pm 0,7$ µg/100g, BAL $5,50 \times 10^2$ CFU/g, dan antioksidan 2192,250 ppm. Serta karakteristik sensori yoghurt bubuk susu jagung yaitu memiliki warna kuning kehijauan, rasa sedikit asam, flavor jagung sedikit tidak kuat, *beany* flavor kuat, tekstur sedikit tidak kental dan kesukaan secara keseluruhan (*overall*) sedikit tidak suka.

B. Saran

1. Disarankan untuk melakukan penelitian lanjutan terkait jenis dan konsentrasi *foaming agent* yang digunakan dalam pembuatan yoghurt bubuk susu jagung untuk mengatasi kadar air yang tinggi dan meningkatkan viabilitas bakteri asam laktat (BAL) selama proses pengeringan.
2. Perlu dilakukan pengembangan formulasi untuk meningkatkan penerimaan rasa produk karena hasil uji kesukaan keseluruhan menunjukkan tingkat penerimaan panelis terhadap produk masih rendah yaitu sedikit tidak suka. Perbaikan dapat difokuskan untuk mengurangi *beany* flavor yang terasa kuat pada yoghurt.