

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

1. Yogurt sari kunyit (*Curcuma longa*) dapat menghambat pertumbuhan bakteri *E. coli* penyebab diare
2. Formula 4 (kandungan sari kunyit 4% v/v) memberikan diameter zona hambat terbesar yaitu 13,5 mm.
3. Formula 1 (kandungan sari kunyit 1% v/v) adalah formula yogurt yang disukai oleh panelis setelah formula yogurt kontrol.

B. SARAN

1. Pembuatan yogurt dapat menggunakan kombinasi starter bakteri asam laktat lainnya untuk membuat yogurt probiotik dan mengetahui aktivitas antibakterinya
2. Penelitian dapat dilakukan pengujian khasiat lainnya dari yogurt kunyit.
3. Pengukuran pH yogurt sebaiknya dilakukan sesaat setelah yogurt dikeluarkan dari penyimpanan didalam lemari pendingin.
4. Pengujian organoleptik sebaiknya menggunakan panelis semi terlatih atau terlatih dalam pengujian yogurt untuk memberikan hasil yang lebih baik.