

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dalam penelitian ini dapat disimpulkan bahwa:

1. Tidak terdapat pengaruh antara penambahan ekstrak buah nangka dan konsentrasi starter terhadap peningkatan kadar protein yoghurt tempe, namun terdapat interaksi antara penambahan ekstrak buah nangka dan konsentrasi starter terhadap kadar protein yoghurt tempe. Kadar protein tertinggi terdapat pada perlakuan N_1K_1 sebesar 0,448% dan kadar protein terendah terdapat padaperlakuan N_0K_1 sebesar 0,302%.
2. Terdapat pengaruh antara penambahan ekstrak buah nangka dan konsentrasi starter terhadap organoleptik dan daya terima yoghurt tempe. Kombinasi perlakuan yang paling banyak disukai oleh panelis adalah N_2K_2 dengan tekstur kental, warna kuning, aroma khas yoghurt, rasa asam manis dan daya terima agak suka (sesuai kriteria SNI 2981:2009).

B. Saran

1. Perlu adanya penelitian lebih lanjut mengenai kandungan nilai gizi lain yang terdapat pada yoghurt tempe sehingga dapat memaksimalkan penggunaan tempe sebagai bahan baku.
2. Pada penelitian selanjutnya diharapkan peneliti lebih kreatif dan inovatif dalam memilih bahan tambahan yang dapat meningkatkan kadar protein dan hasil organoleptik yoghurt.
3. Pada penelitian selanjutnya diharapkan melakukan pra penelitian terlebih dahulu agar tidak salah dalam penakaran dosis bahan penelitian yang paling baik untuk dipakai.
4. Pada penelitian selanjutnya penambahan konsentrasi starter bisa diturunkan agar protein terlarut dapat meningkat.