

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Hasil formulasi yoghurt sinbiotik menunjukkan bahwa penambahan *puree* pisang dapat mempengaruhi mutu organoleptik pada parameter rasa sebagian besar panelis lebih menyukai yoghurt dengan rasa yang lebih manis yaitu yoghurt dengan presentase penambahan *puree* pisang yang lebih banyak.
2. Hasil formulasi yoghurt sinbiotik pada parameter sifat fisik (nilai pH) menunjukkan bahwa semakin banyak penambahan *puree* pisang ambon dapat menyebabkan kenaikan rata-rata nilai pH . Pada parameter mutu mikrobiologis (total BAL) menunjukkan bahwa semakin banyak penambahan *puree* pisang ambon dapat meningkatkan mutu mikrobiologis.
3. Hasil formulasi yoghurt sinbiotik menunjukkan bahwa penambahan *puree* pisang dan kultur campuran (*L.casei* dan *Bifidoacterium bifidum*) dapat meningkatkan mutu mikrobiologis (nilai total BAL), namun tidak signifikan P value $> \alpha$

B. Saran

1. Perlu adanya ketelitian dalam uji laboratorium sehingga nilai pH yoghurt lebih akurat dan sesuai dengan peningkatan nilai total BAL.