

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Komposisi starter bakteri *L. acidophilus* dan *B. bifidum* berpengaruh terhadap kualitas soyghurt. Komposisi starter perlakuan P₂ (2:1) merupakan komposisi yang paling efektif dan optimal menghasilkan total asam laktat, menurunkan kadar lemak, meningkatkan kadar berat kering tanpa lemak, menghasilkan penampakan, aroma dan rasa khas pada soyghurt.
2. Konsentrasi starter bakteri *L. acidophilus* dan *B. bifidum* berpengaruh terhadap kualitas soyghurt. Konsentrasi starter perlakuan K₃ (2,0 %) merupakan konsentrasi yang paling efektif dan optimal dalam menghasilkan total asam laktat, menurunkan kadar lemak, meningkatkan kadar berat kering tanpa lemak, menghasilkan penampakan, aroma dan rasa khas pada soyghurt.
3. Interaksi komposisi dan konsentrasi starter bakteri *L. acidophilus* dan *B. bifidum* berpengaruh terhadap kualitas soyghurt, yaitu dapat menurunkan kadar lemak, menghasilkan penampakan, aroma dan rasa khas pada soyghurt. Perlakuan P₂K₃ (komposisi 2:1 pada konsentrasi 2,0 %) merupakan perlakuan yang memberikan pengaruh optimum terhadap kualitas soyghurt.

5.2 Saran

Saran yang diajukan adalah dalam membuat soyghurt dengan starter bakteri *Lactobacillus acidophilus* dengan *Bifidobacterium bifidum* sebaiknya menerapkan komposisi dan konsentrasi berdasarkan hasil penelitian ini, yaitu komposisi starter 2:1 pada konsentrasi sebesar 2,0 %. Untuk penelitian selanjutnya, maka perlu dilakukan penambahan komposisi starter dari bakteri asam laktat lain dan dilakukan uji organoleptik oleh panelis dengan spesifikasi yang homogen agar tercapai hasil yang lebih baik.

