

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian pembuatan yogurt dengan penambahan variasi konsentrasi daun kelor (*Moringa oleifera*), dapat disimpulkan bahwa ditinjau dari semua data yang digunakan pada penelitian ini untuk ketiga sampel yang dianalisa berdasarkan hasil uji organoleptik untuk kode sampel B1, B2 dan B5 dengan lama waktu fermentasi selama 16 jam terjadi suatu peningkatan disemua variabel yang dianalisa. Kode sampel B1 merupakan sampel yang tidak diberi tambahan tepung daun kelor. Kode B2 merupakan sampel yang beri tambahan 2gram tepung daun kelor dan kode B5 merupakan sampel yang paling banyak diberi tambahan tepung daun kelor yaitu 8gram. Sampel B2 dan B5 merupakan sampel yang paling disukai dan sampel yang paling tidak disukai, dikarenakan pada sampel B2 rasa, warna, bau dan tekstur serta hasil dari semua variabel yang dianalisa masih dalam konteks SNI yogurt, selain itu untuk ke empat variabel uji organoleptik masih bisa diterima dikarenakan penambahan tepung daun kelor sebanyak 2gram tidak membuat aneh rasa dari yogurt yang dihasilkan sedangkan sampel dengan kode B5 memiliki rasa yang lebih pahit, warna yang sangat pekat, bau yang sangat tajam dan tekstur yang menggumpal hal inilah yang menyebabkan sampel B5 menjadi tidak disukai panelis.

5.2 Saran

Saran yang diberikan peneliti dalam penelitian ini adalah diperlukan penelitian lebih lanjut mengenai kualitas yogurt yang dihasilkan, seperti rasa, warna, bau dan tekstur yang dihasilkan pada penambahan tepung daun kelor agar bisa diterima masyarakat, agar dihasilkan formula yang pas untuk pembuatan yogurt dengan penambahan tepung daun kelor.