

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, penambahan bubuk gowok (*Syzygium polycephalum*) berpengaruh terhadap total asam dan pH yoghurt sinbiotik. Perlakuan P2 (daging gowok 0,5%) menghasilkan total asam terendah sebesar 1,062% dan pH tertinggi sebesar 4,25 sehingga memberikan pengaruh paling besar terhadap karakteristik kimia yoghurt. Berdasarkan tingkat keasaman yang lebih mendekati yoghurt tanpa penambahan gowok, perlakuan P1 (kulit gowok 0,5%) dapat dipertimbangkan sebagai perlakuan terbaik. Namun secara aplikatif di masyarakat, perlakuan P3 (gowok utuh tanpa biji 0,5%) lebih direkomendasikan karena lebih praktis dalam pemanfaatan bahan dan tetap menghasilkan karakteristik yoghurt yang baik.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini, disarankan untuk melakukan penelitian lanjutan dengan variasi jumlah penambahan gowok yang berbeda agar diperoleh hasil yang lebih optimal terhadap total asam dan pH. Selain itu, perlu dilakukan pengamatan selama masa penyimpanan untuk mengetahui perubahan total asam dan pH, sehingga dapat diketahui kestabilan mutu yoghurt sinbiotik yang dihasilkan. Perlakuan P3 (gowok utuh tanpa biji 0,5%) juga dapat dikembangkan lebih lanjut karena lebih praktis dalam pemanfaatan bahan dan tetap menghasilkan karakteristik yoghurt yang baik.