

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari data hasil yang didapatkan dan pembahasan dalam penelitian ini, dapat di tarik beberapa kesimpulan, diantaranya :

1. Penambahan jagung manis berpengaruh nyata terhadap pH dan viskositas tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap protein, kadar lemak, gula reduksi, total asam, BAL, uji kesukaan warna, aroma, rasa.
2. Penambahan madu berpengaruh nyata terhadap viskositas, pH, uji kesukaan warna dan total solid tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap protein, kadar lemak, gula reduksi, total asam, BAL, uji kesukaan warna, aroma.
3. Kombinasi penambahan sari jagung manis dan madu berpengaruh nyata terhadap protein, pH, viskositas dan aroma tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar lemak, gula reduksi, total solid, total asam, uji kesukaan warna, rasa.

Berdasarkan uji kesukaan organoleptik, perlakuan yang paling disukai oleh panelis yaitu A2B2 (A3, Penambahan Sari Jagung Manis 30% dan B2, Madu 5%).

B. Saran

Perlu penelitian lebih lanjut lagi terhadap *soyghurt* dengan penambahan sari jagung manis dan madu terhadap umur simpan produk.

