

## **BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **A. Kesimpulan**

1. Konsentrasi penambahan ekstrak kulit biji kakao berpengaruh menurunkan aktivitas antioksidan, kadar protein, viskositas, pH, dan total padatan susu serta tidak memberikan pengaruh secara signifikan pada hasil analisis viabilitas bakteri asam laktat, kadar abu, dan kadar lemak.
2. Lama fermentasi yoghurt memberikan pengaruh terhadap penurunan kadar lemak dan pH serta berpengaruh dalam meningkatkan nilai viskositas pada yoghurt namun tidak memberikan pengaruh secara signifikan pada analisis aktivitas antioksidan, kadar abu, total padatan susu.
3. Interaksi antara konsentrasi penambahan ekstrak kulit biji kakao dan lama fermentasi berpengaruh dalam menurunkan nilai kadar protein, viskositas, dan pH yoghurt namun tidak memberikan pengaruh yang signifikan pada analisis kadar abu, total padatan susu, kadar lemak, aktivitas antioksidan, dan viabilitas bakteri asam laktat.
4. Pada karakteristik sensoris dan tingkat kesukaan konsumen terhadap yoghurt, penambahan ekstrak kulit biji kakao dan lama fermentasi hanya memberikan pengaruh pada organoleptik aroma.
5. Hasil rerata hasil analisis fisik, kimia, dan mikrobiologi mendapatkan sampel terbaik A2B3 sedangkan pada hasil rerata analisis organoleptik secara keseluruhan mendapatkan perlakuan yang paling disukai pada sampel A2B2 dengan kategori agak suka.

**B. Saran**

1. Menentukan pelarut yang tepat untuk melakukan maserasi ekstrak yang tepat untuk diterapkan pada produk yang menggunakan bakteri sebagai starter agar tidak mengganggu viabilitas bakteri.
2. Melakukan analisis lanjutan terhadap ekstrak kulit biji kakao yang dihasilkan baik secara fisika, kimia, maupun mikrobiologis.