BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Sari wortel dapat ditambahkan pada pembuatan yoghurt. Penambahan sari wortel 15% sampai 25% menurunkan nilai pH dari 6,17-6,28 menjadi 4,08-4,32, termasuk dalam kisaran pH standar yoghurt. Kadar lemak (4,28-7,35%) semakin menurun dengan meningkatnya penambahan sari wortel. Peningkatan kadar asam laktat (0,31-0,39%), dan penurunan kadar protein (1,71-2,45%), dengan penambahan sari wortel masih dibawah standar mutu yoghurt, tetapi kadar air yang diperoleh relatif sama dengan rata-rata adalah 81,43%.

5.2 Saran

Perlu adanya penelitian lebih lanjut mengenai penambahan sari wortel pada pembuatan yoghurt untuk mempelajari kualitas fisik, kualitas organoleptik dan kontribusi sari wortel sebagai serat pangan untuk mendapatkan hasil penelitian yang lebih komprehensif.