

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa olahan susu yang berupa yoghurt dengan tambahan sari buah papaya memberikan pengaruh terhadap tingkat keasaman, lemak dan protein. yoghurt dengan penambahan sari buah papaya menghasilkan tingkat keasaman yang sesuai standart dengan hasil rata-rata tertinggi $1,34^c \pm 0,00\%$. Pada kandungan lemak juga terjadi kenaikan namun masih berada pada standart dengan hasil rata-rata tertinggi $1,36^a \pm 0,10\%$. Sedangkan kandungan protein juga terjadi peningkatan pada setiap penambahan sari buah papaya dengan hasil rata-rata tertinggi $3,62^c \pm 0,04\%$.

5.2 Saran

Sari buah papaya dapat ditambahkan sampai 9% untuk pembuatan Yoghurt drink sari buah Pepaya dengan Starter Komersil.