

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

- 5.1.1 Proses pembuatan starter yoghurt susu sapi yaitu meliputi proses Penyaringan, penuangan ke botol yang berukuran 200 ml, inokulasi *L. bulgaricus*, *S.thermophilus*, *B. animalia*, inkubasi, penyimpanan dan sampai digunakan pada proses pembuatan yoghurt susu sapi.
- 5.1.2 Perbandingan campuran BAL yang sesuai menciptakan aroma asam susu pada kultur starter dengan tingkat keasaman 3-4 dan kenampakkan yang kental dan homogen.

5.2 Saran

Perlu adanya penelitian lagi dan pengadaan alat yang lebih modern agar bisa melakukan analisis yang lebih spesifik terutama pada analisis derajat keputihan, demi untuk memudahkan proses penelitian selanjutnya.