

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Warna yoghurt dari susu sapi dan susu kambing, tidak berpengaruh terhadap tingkat kesukaan panelis, dan warna dari yoghurt kambing lebih disukai panelis.
2. Aroma yoghurt sapi dan yoghurt kambing berbeda nyata, panelis lebih menyukai aroma yoghurt sapi dibandingkan yoghurt kambing yang masih menonjolkan aroma khas binatang "*prengus*".
3. Hasil analisis ragam, rasa yoghurt sapi dan yoghurt kambing berbeda nyata, dengan hasil rata-rata panelis lebih menyukai yoghurt berbahan baku susu sapi dibandingkan yoghurt berbahan baku susu kambing.

5.2. Saran

Adapun saran penulis sebaiknya pemanfaatan susu kambing bisa diolah menjadi yoghurt yang lebih enak dan disukai oleh konsumen dengan menambahkan perisa buah tetapi tidak mengurangi kandungan gizi dari susu kambing maupun susu sapi.