

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dapat diambil kesimpulan bahwa:

1. Terdapat pengaruh penambahan *Bifidobacterium bifidum* pada pembuatan yoghurt tomat untuk meningkatkan kadar asam laktat.
2. Terdapat konsentrasi *Bifidobacterium bifidum* yang dapat berpengaruh baik pada pembuatan yoghurt tomat yaitu 1.5%.

5.2 Saran

Saran dalam penelitian ini adalah:

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk mengetahui efektivitas yoghurt tomat yang ditambahkan *Bifidobacterium bifidum* dalam menghambat pertumbuhan bakteri patogen.