

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dapat diambil kesimpulan bahwa:

- 1.1.1 Terdapat pengaruh lama inkubasi terhadap kadar asam laktat yoghurt pepaya.
- 1.1.2 Perlakuan lama inkubasi 18 jam menghasilkan kadar asam laktat yang optimum dengan kadar asam laktat yang dihasilkan 1,68 %.

#### **5.2 Saran**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, kadar asam laktat yoghurt pepaya yang baik pada inkubasi 18 jam, sehingga penulis menyarankan agar dilakukan penelitian yoghurt pepaya menggunakan waktu inkubasi di atas 18 jam seperti 24 jam dan 48 jam untuk melihat kadar asam laktat, karena pada pembuatan yoghurt waktu pertumbuhan bakteri asam laktat adalah 1 – 2 x 24 jam.

## DAFTAR PUSTAKA

- Alaydrus, Muhamad Riza, dan Cordova, Hendra. 2012. *Rancang Bangun Self Tuning PID Kontrol pH dengan Metode Pencarian Akar Persamaan Karakteristik*. Jurnal Teknik Pomits Vol. 1, No. 1 (2012).
- Aruni, Faza; Dwitasari, Ira; dan Setiyo, Gunawan. 2014. *Pengaruh Waktu Fermentasi Menggunakan Lactobacillus Plantarum Terhadap Kandungan Protein Pada Tepung Mosof (Modified Sorghum Flour)*. Jurnal Teknik Pomits Vol. 3, No. 2, (2014) Issn: 2337-3539 (2301-9271 Print). Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknologi Industri, Institut Teknologi Sepuluh Nopember (Its).
- Buckle, K.A.; Edwards, R.A.; Flee, G. H.; Wootton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Chotimah, Siti Chusnul. 2009. *Peranan Streptococcus thermophilus dan Lactobacillus bulgaricus dalam Proses Pembuatan Yogurt*. Jurnal Ilmu Peternakan, Desember 2009, hal. 47- 52 Vol. 4 No.2. ISSN 1907 – 2821.
- Haryadi; Nurliana; dan Sugito. 2013. *Nilai pH dan Jumlah Bakteri Asam Laktat Kefir Susu Kambing Setelah Difermentasi Dengan Penambahan Gula Dengan Lama Inkubasi Yang Berbeda*. Jurnal Medika Veterinaria Vol. 7, No. 1. ISSN : 0853-1943.
- Hartanto, Hery. 2012. *Pengaruh waktu dan Nutrien dalam pembuatan yoghurt dari susu dengan starter plain Lactobacillus Bulgaricus menggunakan alat fermentor*. Universitas Diponegoro: Semarang.
- Hidaya, Nur; Masdiana, C. Padaga; Suhartini, Sri. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Malang: ANDI OFFSET.
- Husain, Ahmad Saddam. 2015. *Identifikasi & Determinasi Varietas Tanaman Pepaya (Carica Papaya L)*. Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta.
- Leoanggraini, Unung dan Muhadi, B.Ihwan. 2011. *Fermentasi Mikroaerofilik Lactobacillus acidophilus untuk Produksi Probiotik*. Jurusan Teknik Kimia, Politeknik Negeri Bandung. Jurnal Industrial Research Workshop and National Seminar.
- Majid, Abdul. 2013. *Perencanaan Pembelajaran*. PT Remaja Rosdakarya: Bandung.
- Noegroho, Adi dan Jaya, Firman. 2007. *Pembuatan Minuman Probiotik (Yoghurt) Dari Proporsi Susu Sapi dan Kedelai Dengan Isolat Lactobacillus Casei dan Lactobacillus Plantarum*. Universitas Brawijaya: Malang.
- Novianti, Putri; Purnamasari, Ita Dwi; Wulandari, Nofia. 2014. *Papa-Yoghurt (Papaya Yoghurt), Inovasi Olahan Susu dan Pepaya Boyolali sebagai Upaya Pemanfaatan SDA Lokal untuk Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat*. Universitas Sebelas Maret: Surakarta.

- Nofrianti, R; Azima, F; dan Eliyasmi, R. 2013. *Pengaruh Penambahan Madu Terhadap Mutu Yoghurt Jagung*. Jurnal Aplikasi teknologi Pangan. Vol. 2 No. 2.
- Prasetyo, H. 2010. *Pengaruh penggunaan starter yoghurt pada level tertentu terhadap karakteristik yoghurt yang dihasilkan*. Universitas Sebelas Maret: Surakarta.
- Rahmawati, Anita. 2010. *Total Bakteri Asam Laktat (BAL), Kadar Laktosa dan Keasaman Whey yang Difermentasi dengan Bifidobacterium Bifidum pada Lama Inkubasi yang Berbeda*. Universitas Diponegoro: Semarang.
- Standar Nasional Indonesia. *SNI Yoghurt*. Badan Standardisasi Nasional: SNI 2981:2009.
- Setiawati, B. dan Puspitojati, Endah. 2011. *Evaluasi Mutu Yoghurt Formulasi Susu Jangung Manis-Kedelai*. Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian. Volume 7, Nomor. 1. Juli 2011.
- Sulistyowati, Yulias. 2009. *Pemeriksaan Mikrobiologik Susu Sapi Murni Dari Kecamatan Musuk Kabupaten Boyolali*. Universitas Muhammadiyah: Surakarta.
- Suprihatin. 2010. *Teknologi Fermentasi*. Penerbit Unesa University Press.
- Suyanti; Setyadjit; dan Arif, Abdullah. 2012. *Produk Diversifikasi Olahan Untuk Meningkatkan Nilai Tambah dan Mendukung Pengembangan Buah Pepaya (Carica Papaya L) Di Indoneia*. Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian Vol. 8 (2), 2012. pdf.
- Utami, Della Amelia. 2011. *Karakterisasi Molekular Bakteri Asam Laktat (BAL) Probiotik Dengan Gen 16s Rrna Yang Berpotensi Menghasilkan Bakteriosin Dari Fermentasi Sirsak (Annona Maricata .L) Di Sumatera Barat*. Universitas Andalas: Padang.
- Wijaningsih, Wiwik. 2008. *Aktivitas Antibakteri In Vitro Dan Sifat Kimia Kefir Susu Kacang Hijau (Vigna Radiata) Oleh Pengaruh Jumlah Starter Dan Lama Fermentasi*. Universitas Diponegoro: Semarang.
- Zakaria, Yusdar. 2008. *Sifat Kimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Yogurt yang Menggunakan Persentase Lactobacillus casei dan Kadar Gula yang Berbeda*. Agripet Vol 8, No. 1, April 2008.