

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa:

- 5.1.1 Terdapat pengaruh penambahan sari kulit buah terhadap kualitas yoghurt yaitu Kadar asam laktat, TPC dan Uji organoleptik. Berdasarkan uji Duncan terdapat perbedaan yang signifikan pada kadar asam laktat antar perlakuan. Berdasarkan uji *Kruskal-Wallis Test* dan dilanjutkan dengan uji *Mann-Whitney U* bahwa penambahan sari kulit buah pada yoghurt memberikan perbedaan antar perlakuan terhadap kualitas organoleptik yoghurt.
- 5.1.2 Berdasarkan metode indeks efektifitas De Garmo untuk menentukan perlakuan terbaik bahwa perlakuan C (Susu skim + sari kulit buah semangka) merupakan perlakuan terbaik dengan nilai produk tertinggi yaitu 0,69492.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan agar dilakukan penelitian kembali tentang yoghurt dengan tambahan sari kulit buah dengan melihat kadar lemak, protein, dan karbohidrat.

DAFTAR PUSTAKA

- Agung. 2009. Dietary modulation of the human colonic microbiota: introducing the concept of prebiotics. *J. Nutri.* 125: 1401-1412
- Buckle, A. K, Edwards, A. R, Fleet, H. G, Wooton, M. 1987. *Ilmu Pangan.* Universitas Indonesia Press. Jakarta
- Budiarto, H. 1991. Stabilitas Antosianin Manggis (*Garcinia mangostana L*) Dalam Minuman Berkarbonat. *Skripsi.* Institut Pertanian Bogor : Bogor
- Chairunnisa, Hartati. 2009. Penambahan Susu Bubuk Full Cream Pada Pembuatan Produk Minuman Fermentasi Dari Bahan Baku Ekstrak Jagung Manis. *J. Teknol. Dan Industri Pangan*, Vol. XX No. 2 T. Laboratorium Teknologi Pengolahan Produk Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Padjadjaran: Bandung-Sumedang 9158
- Deibel & Seeley 1974. Streptococcaceae in Bergeys Manual of Determinative Bacteriology. Baltimore: Walliams & Wilkins. Journal Online.pdf
- De Garmo E.P., Sullivan W.G dan Canada J.R. 1984. Engineering Economy, Seventh Edition. Macmillan Publishing Company: New York
- Departemen Kesehatan RI. (2005). *Daftar Komposisi Bahan Makanan:* Jakarta
- Direktorat Kesehatan Hewan, 1983. *Manual Kesmavet.* No.28/II/1983. Direktorat Kesehatan Hewan, Direktorat Jendral Peternakan, Departemen Pertanian. Jakarta.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan.* Raja Grafindo Persada: Jakarta
- Fellows 1992. *Decision making for leaders the Analytical Hierarchy Process for decisions in a complex world.* Lifetime Learning Publications, Belmont, California
- Goyal S, Samsher R. Stevia A Bio-sweetener: A Review. *International Journal Science and Nutrition*, 2010; 61(1):1-10
- Hanafiah, K.A .2005. Rancangan percobaan aplikatif. PT Raja Gafindo Persada: Jakarta
- Handayani. 2014. Kandungan Kimia Beberapa Tanaman dan Kulit Buah Berwarna serta Manfaatnya Bagi Kesehatan. Tim PPM *Jurusan Pendidikan Kimia FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA:* Yogyakarta

- Hanzen EWF, Hastuti US, Lukiati B. Kualitas Yoghurt dari Kulit Buah Naga Berdasarkan Variasi Spesies dan Macam Gula ditinjau dari Tekstur, Aroma, Rasa dan Kadar Asam Laktat. *Proceeding Biology Education Conference*. Malang; 2016.
- Hardiwiyo, S. 1994. *Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya*. Liberti: Yogyakarta
- Hasruddin & Pratiwi. 2015. *Mikrobiologi Industri*. Bandung: Alfabeta
- Helferich & Westhoff. 1980. *All About Yoghurt*. New York: Prentice Hall.
- Herawati dan Wibawa. 2009. *Mengenal Pembuatan dan Manfaat Yoghurt*. Jakarta : Sinar Cemerlang Abadi.
- Hidayat, N., Masdiana, C.P., Dan Sri, S., 2006. *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Iswari K dan Sudaryono T. 2007. *Empat Jenis Olahan Manggis, Si Ratu Buah Dunia dari Sumbar*. Tabloid Sinar Tani. BPTP Sumbar.
- Iswari, K. 2005. *Kulit Manggis Berkhasiat Tinggi*. Madya Centradifa. Jakarta.
- Jamilah, B., et al. (2011). *Physico-chemical Characteristics of Red Pitaya (Hylocereus polyrhizus) Peel*. International Food Research Journal 18: 279-286.
- Kristianto, D. 2003. *Buah Naga; Pembudidayaan di Pot dan di kebun*. Jakarta. Penebar Swadaya
- Kuswanto & Sudarmadji. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi
- Lunggani, Tri Arina. 2008. Penggunaan Kultur campuran Bakteri Asam Laktat Untuk Produksi Minuman Fermentasi Dari Sari Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L). *Jurnal Sains & Matematika (JSM)* Volume 16 Nomor 3 ISSN 0854-0675. Lab. Mikrobiologi, Jurusan Biologi Faklutas MIPA Universitas Dipanegoro 9158
- Mardawati, E, Cucu S Achyar, Herlina Marta, 2008. *Kajian Aktivitas Antioksidan Dan Ekstrak Kulit Manggis (Garcinia mangostana, L) Dalam Rangka Pemanfaatan Limbah Kulit Manggis di Kecamatan Puspahirang Kabupaten Tasikmalaya*. Laporan Akhir Penelitian. Lembaga Penelitian UNPAD. Bandung
- Mastuti. 2001. *Bahan Tambahan Pangan*. Andi Offset, Yogyakarta

- Mawarni, dkk. 2015. *Pengaruh Konsentrasi Starter Terhadap Kadar Asam Laktat Dalam Pembuatan Fruitghurt Dari Kulit Buah Semangka*. jurnal.ftumj.ac.id/index.php/semnastek I SSN : 2407 – 1846 e-ISSN : 2460 – 8416
- Muktadi dkk. 1993. *Operasi Pengerinan pada Pengolahan Hasil Pertanian*. Mediatama Sarana Perkasa. Jakarta.
- Nusa MI, Misril F, Surya S. Studi Pembuatan Manisan Kering Kulit Buah Semangka (*Citrullus lanatus*). *Agrium*. 2014; 18(3):243-249.
- Permata, A.W. 2010. Kulit Buah Manggis Dapat Menjadi Minuman Instan Kaya Antioksidan. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. Vol. 32 No. 2. *BBP2TP*. Badan Litbang.Kementan RI. Indonesia
- Purnomo Dwi, dkk. 2014. *Panduan Pembuatan Buku Praktis Yoghurt*. Agro Media Pustaka: Depok
- Purnomo Hari, 1995. *Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan*. Universitas Indonesia: Jakarta.
- Potter, N. N. 1986. *Food Science*. New York: Von Nostrand Reinhold Company
- Qosim, W. A. 2007. *Kulit Buah Manggis Sebagai Antioksidan*. available at <http://www.pikiranrakyat.com./cetak/2007/022007/15/kampus/lain01.htm>
- Ramadzanti, Alviana. 2006. *Aktivitas Protease Dan Kandungan Asam Laktat Pada Yoghurt Yang Dimodifikasi (Bifidobacterium bifidum)*. Hasil penelitian Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Saleh, E. (2004). *Dasar pengelolaan dan hasil ikutan ternak. Program Studi Produksi Ternak*. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara
- Satriani dan Anang Mohamad. 2006. *Yogurt untuk Kesehatan*. Andi Offset. Yogyakarta
- Sirait. 2000. *Proses Pengolahan Susu Menjadi Yoghurt*. Balai Penelitian Ternak, Bogor, *Wartazoa* Vol. 1 No. 4, Juli 2000
- Sopandi & Wardah. 2014. *Mikrobiologi Pangan*. ANDI Yogyakarta: Yogyakarta
- Sutomo, Budi. (2007). *Buah Naga Merah – Segar dan Berkhasiat*. Jakarta. Penebar Swadaya
- Standar Nasional Indonesia .1992. *Syarat Mutu Yoghurt 01-3830-1995*, BSN. Jakarta
- Tim Penulis SNI. 2009. *Yoghurt*. Badan Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta
- Wardana, Agung Setya. 2012. *Teknologi Pengolahan Susu*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Slamet Riyadi: Surakarta

- Waladi, V.S.J & Faizah H. (2015). *Pemanfaatan kulit buah naga merah (Hylocereus polyrhizus.) Sebagai bahan tambahan dalam pembuatan es krim*. Retrieved from [Http://jom.unri.ac.id/index.php/jomfaperta/article/viewfile/Pdf](http://jom.unri.ac.id/index.php/jomfaperta/article/viewfile/Pdf).
- Widodo, W. 2002. *Bioteknologi Fermentasi Susu*. Malang : Pusan Pengembangan Bioteknologi UMM
- Winarno, F. G dan I. E. Fernandez. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya*. M-Brio Press, Bogor.
- Zakaria, Yusdar. 2008. *Sifat Kimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Yogurt yang Menggunakan Persentase Lactobacillus casei dan Kadar Gula yang Berbeda*. Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala: Banda Aceh.