

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dapat disimpulkan bahwa:

- 5.1.1 Terdapat pengaruh volume starter terhadap kualitas yoghurt dengan tambahan kacang tanah
- 5.1.2 Terdapat volume starter yang optimum terhadap kualitas yoghurt dengan tambahan kacang tanah

5.2 Saran

Adapun yang menjadi saran untuk penelitian selanjutnya bahwa yoghurt yang dibuat dengan tambahan kacang tanah perlu dilakukan uji kadar karbohidrat dan protein guna mengetahui kualitas yoghurt dengan melihat kandungan karbohidrat dan protein setelah di fermentasi oleh starter bakteri.

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).
- Anggraini, A. 2010. *Penerapan Metode Eksperimen Untuk Meningkatkan Keterampilan Merencanakan Eksperimen dalam Pembelajaran Biologi Siswa Kelas X-3 SMA Negeri 1 SIMO*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Azmi, Zulfian; Saniman; Ishak. 2016. *Sistem Penghitung pH Air Pada Tambak Ikan Berbasis Mikrokontroler*. ISSN : 1978-6603. Program Studi Sistem Komputer STMIK Triguna Dharma.
- Ayustianingwarno, Fitriyono. 2014. *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Buckle, K. A.; Edwards, R. A.; Flee, G. H.; Wotton, 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.
- 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 Padjajaran: Bandung-Sumedang 9158
- Darmajana, A. Doddy. 2011. *Pengaruh Konsentrasi Starter dan Konsentrasi Keragenan Terhadap Mutu Yoghurt Nabati Kacang Hijau*. Prosiding SNaPP2011 Sains, Teknologi, dan Kesehatan. ISSN:2089-3582. Vol 2, No 1.
- Evita. 2012. *Pertumbuhan Dan Hasil Kacang Tanah (Arachis Hypogea L.) Pada Perbedaan Tingkat Kandungan Air*. Vol 1 No.1 Januari – Maret 2012 ISSN: 2302-6472. Program Studi Agroekoteknologi, Fakultas Pertanian Universitas Jambi.

- Fatmawati, Umi; Prasetyo, Faisal I; Supia, Mega T.A; Utami, Nur Ardiyanti. 2013. *Karakteristik Yoghurt Yang Terbuat Dari Berbagai Jenis Susu Dengan Penambahan Kultur Campuran*. BIOEDUKASI Volume 6, Nomor 2 Halaman 1-9. ISSN : 1693-2654.
- Fahrudin. 2010. *Bioteknologi Lingkungan*. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Ginting, N. dan E. Pasaribu. 2005. *Pengaruh Temperatur Dalam Pembuatan Yoghurt dari Berbagai Jenis Susu Dengan Menggunakan Lactobacillus bulgaricus dan Streptococcus thermophilus*. Jurnal Agribisnis Peternakan, Vol.1, No.2, Agustus 2005.
- Hasan, Ahmad A. E.; Artika I. M. Abidin Syaeful. 2014. *Produksi Asam Laktat dan Pola Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat dengan Pemberian Dosis Rendah Propolis Trigona spp asal Pandeglang Indonesia*. ISSN: 2355 – 7877. Volume 1 (3): 126-135. Departemen Biokimia, Institute Pertanian Bogor (IPB), Bogor 16680, Indonesia.
- Koswara, Sutrisno. 2009. *Teknologi Pembuatan Yoghurt. Produksi*: Ebook Pangan. Com.
- Kusmajadi, Suradi, Dedeh D; Udju, D; Rusdi; N, Djuarnani. 1988. *Pengaruh Tingkat dan Jenis Penambahan Starter Pada Pembuatan Yoghurt*. Hal 191-199. Dalam Prosiding Biopres Industri Pangan. Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Penerbit Liberty. Yogyakarta
- Kumalaningsih, Sri; Pulungan, Maimunah Hindun; Raisyah. 2016. *Substitusi Kacang Merah Dengan Susu Sapi Dalam Pembuatan Yoghurt*. Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri. Volume 5 Nomor 2: 54-60
- Layadi, Natalia.; Sedyandini, Prawasmita.; Ayliaawati.; Soetaredjo, Felicia Edi. 2009. *Pengaruh Waktu Simpan Terhadap Kualitas Soyoghurt Dengan Penambahan Gula dan Stabiliser*. WIDYA TEKNIK Vol. 8, No. 1, 2009 (1-11).
- Maitimu, Centhya Victorin; Legowo, Anang M; Al-Baarri, Ahmad N. 2012. *Parameter Keasaman Susu Pasteurisasi Dengan Penambahan Ekstrak Daun Aileru (Wrightia caligria)*. Vol. 1 No. 1, 2012 – Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan.
- Mutia, ulfa; Saleh Chairul, dan Daniel. 2013. *Uji Kadar Asam Laktat Pada Keju Kacang Tanah (Arachis Hypogea L.) Berdasarkan Variasi Waktu Dan*

Konsentrasi Bakteri Lactobacillus bulgaricus Dan Streptococcus Lactis.
Program Studi Kimia FMIPA Universitas Mulawarman.

- Pramono, Y. B. Nurwantoro; Masyukuri; dan B. Dwiloka. 2011. *Karakteristik Mikrobiologis, Kimia, Fisik, dan Organoleptik Yoghurt dengan Penambahan Ubi Jalar Merah.* Universitas Diponegoro: Semarang.
- Prawira, I GDE Y.N. 2011. *Pengaruh Penambahan Natamisin Terhadap Karakteristik Es Krim Yoghurt Sinbiotik.* Institut Pertanian Bogor.
- Putri, Elisa. 2016. *Kualitas Protein Susu Sapi Segar Berdasarkan Waktu Penyimpanan.* Chempublish Journal volume 1 No.2 (2016) ISSN: 2503-4588. Universitas Sains Cut Nyak Dhien Langsa
- Rusmiati, Dewi; Sulistianingsih; Milanda, Tiana; Kusuma, Sri Agung Fitri. 2008. *Penyuluhan Pentingnya Konsumsi Yoghurt Dan Metode Pembuatannya Dengan Cara Sederhana Dalam Rangka Peningkatan Derajat Kesehatan dan Ekonomi Masyarakat di Kelurahan Sukaluyu Kota Bandung.* Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat. Universitas Padjajaran.
- Ray, Ramesh C. 2014. *Fermented Foods. Part II: Technological Interventions.* ISBN 978-1-1386-3784-9. Central Tuber Crops Research Institute Bhubaneswar, Odisha, India.
- Setiawati, B. B. dan E. Puspitojati. 2011. *Evaluasi Mutu Yoghurt Formulasi Susu Jangung Manis-Kedelai.* Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian. Volume 7, Nomor. 1. Juli 2011.
- Setianto, Candra Yulian; Pramono, Budi Yoyok; Mulyani Sri. 2014. *Nilai pH, Viskositas, dan Tekstur Yoghurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Salak Pondoh (Salacca zalacca).* Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 3. Universitas Diponegoro: Semarang.
- Standar Nasional Indonesia. 2008. *Metode Pengujian Cemaran Mikroba Dalam Daging, Telur dan Susu Serta Hasil Olahannya.* Badan Standardisasi Nasional. SNI 2897
- Standar Nasional Indonesia. 2009. *SNI Yoghurt.* Badan Standardisasi Nasional: SNI 2981
- Sondakh, D Tommy; Joroh, N Djuhardi; Tulungen A.G; Sumampow, D.M.F. 2012. *Hasil Kacang Tanah (Arachis Hypogea L) Pada Beberapa Jenis Pupuk Organik.* Eugenia Volume 18 No. 1 April 2012.

- Suharyono A.S; Kurniadi Muhamad. Pengaruh Konsentrasi *Starter Streptococcus thermophilus* Dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Minuman Laktat Dari Bengkuang (*Pachyrrhizus erosus*). Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. Volume. 1, No 1 Februari 2010.
- Suprihatin. 2010. *Teknologi Fermentasi*. Penerbit Unesa University Press.
- Surajudin.;Kusuma F. R.; dan Purnomo Dwi. 2005. *Yoghurt Susu Fermentasi Yang Menyehatkan*. Jakarta. Agromedia Pustaka.
- Sulastrri, Yulneriwarni; Tuti, Lydia Ch. 2009. Fermentasi Keju Dari Berbagai Jenis Kacang Menggunakan Isolat Bakteri Asam Laktat Dari Nenas. ISSN 1978-9513. VIS VITALIS, Vol. 02 No. 1,
- Winarno, F. G dan I. E. Fernandez. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya*. M-Brio Press, Bogor.
- Widodo, W. 2003. *Bioteknologi Industri Susu*. Lacticia Press: Yogyakarta
- Yulfianti, Rahmi; Santosa, B. A; Widiowati Sri. 2014. *Teknologi Pengolahan dan Produk Olahan Kacang tanah. Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan dan Umbi*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascasarjana, Bogor.
- Yurliasni. 2007. *Kajian Kualitas Yoghurt Menggunakan Starter Komersil (Lactobacillus Bulgaricus)*. Jurnal Peternakan Indonesia, 12(3):227-231, 2007 ISSN: 1907-1760. Fakultas Peternakan Unsyiah, Banda Aceh.
- 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.
- Zakaria, Yusdar; Yurliasni; Delima, Mira; Diana Ely. 2013. *Analisa Keasaman dan Total Bakteri Asam Laktat Yoghurt Akibat Bahan Baku dan Presentase Lactobacillus casei yang Berbeda*. Agripet Vol. 13 No. 2 : 31-35
- Zulci, Try; dan Puad, Husni. 2017. *Keragaman Morfologi Dan Kandungan Protein Kacang Tanah (Arachis Hypoge L.)*. Buletin Plasma Nutfah Vol. 23 No. 2, Desember 2017:91–100.