

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Karakteristik sensoris yoghurt daun kelor (*Moringa oleifera*) dan lidah buaya (*Aloe vera*) dengan starter *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* meliputi kenampakan normal, rasa asam, bau khas yoghurt, tekstur kental, warna putih, dan tingkat kesukaan dengan hasil 7 dari skala hedonik yaitu suka.

#### **5.2 Saran**

Maka perlu dilakukan pembuatan yoghurt dengan variasi waktu fermentasi agar diperoleh karakteristik yoghurt yang baik.