

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, dapat disimpulkan bahwa dari uji karakteristik sensoris tentang yoghurt daun kelor (*Moringa oleifera*) dan lidah buaya (*Aloe vera*) dengan starter *Lactobacillus bulgaricus*, diperoleh hasil yang meliputi kenampakan normal, rasa asam, bau khas yoghurt, tekstur kental, warna putih dan tingkat kesukaan diperoleh hasil 7,31. Berdasarkan skala hedonik dapat disimpulkan bahwa panelis menyukai yoghurt dengan kriteria “suka”.

#### **5.2 Saran**

1. Pada penelitian selanjutnya perlu dilakukan pembuatan yoghurt dengan variasi waktu fermentasi 8 jam dan 16 jam untuk memperoleh organoleptis yang lebih baik.
2. Perlu ditentukan sel bakteri yang digunakan untuk pembuatan starter.