

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1. Kesimpulan**

1. Nilai rata-rata pH dalam penelitian ini antara 3.5 – 4.5
2. Total asam tertitrasi soygurt pada penelitian ini berkisar antara 0.47% – 1.28 % dengan nilai paling tinggi pada waktu fermentasi 18 jam dan nilai paling rendah pada waktu fermentasi 8 jam
3. Semakin lama fermentasi maka semakin meningkat pula total asamnya. Secara teori total asam yang meningkat akan diikuti nilai pH yang akan terus menurun
4. Tidak ada pengaruh lama fermentasi terhadap nilai pH soygurt
5. Tidak ada pengaruh lama fermentasi terhadap total asam soygurt
6. Tidak ada pengaruh lama fermentasi terhadap sifat sensoris (rasa, warna, dan kekentalan) soygurt. Sedangkan pada hasil pengujian sifat sensoris aroma menunjukkan ada pengaruh dari lama fermentasi.

#### **5.2. Saran**

Bau langu masih menjadi masalah dalam penelitian ini sehingga diperlukan cara lain untuk mengurangi bau tersebut. Sementara itu, untuk mengembangkan produk ini masih diperlukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui kondisi penyimpanan terbaik, umur simpan, jenis kemasan yang sesuai, dan penambahan citarasa pada soygurt.