

BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Setiap kombinasi starter BAL *Lactobacillus bulgaricus*, *Lactobacillus plantarum*, dan *Streptococcus thermophilus* memiliki kemampuan fermentasi susu kacang yang berbeda.
2. Adanya perbedaan hubungan interaksi kombinasi starter BAL dengan jenis susu kacang yang berbeda terhadap kualitas fisikokimia *peaghurt*.
3. Semakin tinggi nilai kadar asam laktat *peaghurt*, semakin tinggi pula penurunan nilai total tanin *peaghurt*, tetapi semakin rendah nilai pH *peaghurt*, yang dapat berdampak pada peningkatan viskositas (kekentalan) *peaghurt*.
4. Kombinasi starter BAL terbaik dalam memfermentasi susu kacang adalah BAL dengan perlakuan A₂ (*Lactobacillus bulgaricus* dan *Lactobacillus plantarum*).
5. Komposisi nutrisi yang terdapat pada susu kacang kedelai, terutama kedelai hitam (K₂), merupakan komposisi substrat yang paling sesuai untuk digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan *peaghurt*.
6. Kualitas fisikokimia *peaghurt* susu kedelai hitam (K₂) dengan kombinasi starter BAL *Lactobacillus bulgaricus* dan *Lactobacillus plantarum* (A₂) merupakan kombinasi starter BAL dengan kemampuan fermentasi *peaghurt* tertinggi.

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka saran yang dapat disampaikan untuk penelitian selanjutnya yaitu :

1. Perlu dilakukan penelitian terkait aspek organoleptik, kandungan gizi, dan bioavailabilitas senyawa bioaktif terhadap produk *peaghurt* dengan berbagai zat tambahan (seperti zat pengental dan perasa).
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap kadar air, kadar abu, cemaran logam, dan cemaran mikroba produk berdasarkan SNI.

