

BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Penambahan ekstrak daun pandan (*Pandanus amaryllifolius Roxb.*) secara sangat signifikan dapat meningkatkan kesukaan terhadap rasa dan aroma yogurt susu kambing pada konsentrasi 4 gr/200 ml susu kambing (P2).
2. Tingkat kesukaan terhadap rasa optimal adalah 4.28 (P2), sedangkan terhadap aroma optimal adalah 4.6 – 4.67 (P2 dan P3) pada rentang/kisaran skor 1-5.

5.2. Saran

1. Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai dasar untuk melakukan penelitian lanjutan mengenai pengaruh penambahan ekstrak daun pandan terhadap produk teknologi hasil ternak lainnya.
2. Penelitian yogurt dengan susu kambing ini perlu dikaji ulang agar diperoleh formula dan konsistensi yang lebih optimal dalam rangka diversifikasi pangan yogurt berbahan dasar susu kambing.