

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan.

Berdasarkan hasil penelitian dengan judul uji organoleptik dan kandungan protein pada yogurt dengan penambahan cita rasa kopi Arabica dapat disimpulkan bahwa

1. Hasil uji organoleptik dari yogurt dengan penambahan cita rasa kopi Arabica pada setiap perlakuan mendapat penilaian yang berbeda-beda dari 30 panelis
2. Hasil uji kandungan protein pada yogurt dengan penambahan cita rasa kopi Arabica menunjukan pada perlakuan ke 3 dengan kopi 15 gram mengalami penurunan.

5.2 Saran

1. Bagi Dinas kesehatan atau instansi terkait

Penelitian ini diharapkan agar mendukung upaya dalam penerapan diverifikasi pangan dan menciptakan produk baru dalam penerapan bidang bioteknologi.

2. Bagi masyarakat

Penelitian ini diharapkan agar masyarakat dapat memanfaatkan kopi Arabica tidak hanya sebagai yogurt melainkan produk yang bernilai ekonomis yang bernilai tinggi

3. Bagi peneliti lain

Penelitian selanjutnya disarankan agar dapat menambah kandungan lain dan melakukan uji mikrobiologi

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul A., Kumaji S., Duengo F. 2018. pengaruh penambahan susu sapi terhadap kadar asam laktat pada pembuatan yoghurt jagung manis oleh *streptococcus thermophillus* dan *lactobacillus bulgaricus*. jurnal biologi makassar, 3(2):1-9
- Budiman , Haryanto. 2012. *Prospek Tinggi Bertanam Kopi*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Cahyaning Rini Utami. 2018. *Karakteristik minuman probiotik fermentasi lactobacillus casei dari sari buah salak*. Jurnal Teknologi Pangan Vol 9 (1): 1-9
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan I. Gramedia Pustaka Umum, Jakarta.
- Goff, D. 2003. Yoghurt, *Diary Science, and Technology*. Canada: University Ofguelph.
- Harismah K., Azizah S., Sarisdiyanti M., Fauziyah R.N. 2017 pembuatan yogurt susu sapi dengan pemanis stevia sebagai sumber kalsium untuk mencegah osteoporosis. Jurnal Teknologi Bahan Alam 1 (1): 29-34
- Helfric, W., and D. Westhoff. 1980. All About Yoghurt . Prentice-Hall, Inc., Englewood Cliffs : New Jersey
- Irianto, K. 2006. Mikrobiologi: *Menguak Dunia Mikroorganisme* jilid 2. CV. Yrama Widya. Bandung. 256 hal
- Jaya F., Kusumahadi D., Amertaningtyas D. 2011. pembuatan minuman probiotik (yoghurt) dari proporsi susu sapi dan kedelai dengan isolat *lactobacillus casei* dan *lactobacillus plantarum*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak 6(1): 13 - 17
- Kurniawan J. 2018. uji organoleptik yoghurt berbahan baku susu kacang kedelai berdasarkan lama waktu fermentasi. national conference of creative industry: *sustainable tourism industry for economic development*
- Lusi I, S. 2001. Mempelajari proses pengolahan kopi Bubuk (*Coffea canephora*) Alternatif dengan Menggunakan Suhu dan Tekanan Rendah. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Meyer. 1973. Food Chemistry. Springer-Verlag, Berlin, Heidelberg.
- Nurminabari, I.S., Sumartini., Arifin. D.P.P. 2018. kajian penambahan skim dan santan terhadap karakteristik yoghurt dari whey. pasundan food technology journal 5(1)

- Oktadina F.D ., Argo B.D., Hermanto M.B. 2013. Pemanfaatan Nanas (Ananas Comosus L. Merr) untuk Penurunan Kadar Kafein dan Perbaikan Citarasa Kopi (Coffea Sp) dalam Pembuatan Kopi Bubuk. Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem 1(3): 265-273
- Pangestu R.F., Legowo A.M., Al-Baarri A.N., Pramono Y.B. 2017. Aktivitas Antioksidan, pH, Viskositas, Viabilitas Bakteri Asam Laktat (BAL), Pada Yogurt Powder Daun Kopi Dengan Jumlah Karagenan Yang Berbeda. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 6 (2)
- Pramudyanti, I.R,dkk 2004. Pengaruh pengaturan pH dengan CaCO_3 terhadap produksi asam laktat dari glukosa oleh *Rhizopus oryzae*. Jurnal: Bioteknologi , 1 (1): 19-24
- Prasetyo, Heru.2010 *Pengaruh penggunaan starter Yoghurt pada level tertentu terhadap karakteristik yoghurt yang dihasilkan*.Surakarta: Universitas Sebelas Maret.Skripsi
- Prasetyo,J.Y., Handayani Z., Harismah K. 2017. Pembuatan Yoghurt Kulit Semangka dengan Pemanis Stevia dan Uji Sifat Kimia – Fisika. The 6th University Research Colloquium
- Rahayu,P.P., Andriani,R.D . 2018. mutu organoleptik dan total bakteri asam laktat yoghurt sari jagung dengan penambahan susu skim dan karagenan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 13(1) : 38-45
- Rasbawati dkk. 2019. **Karakteristik Organoleptik dan Nilai pH Yoghurt dengan Penambahan Sari Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia* L).** *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* Vol. 07(1)
- Ruth, EVS. (2011). Artikel Ilmu Bahan Makanan Bahan Penyegar Kopi. Ilmu Giz. Fakultas Kedokteran . Universitas Diponegoro
- Santoso A. 2014. Pembuatan yoghurt fruit dari buah pepaya (*carica papaya* l.) (kajian konsentrasi sari buah dan jenis starter). Jurnal Agrina 01(01) : 31-39
- Santoso,Agus. 2014. *Pembuatan yoghurt fruit dari buah papaya (Carica papaya) Kajian konsentrasi sari buah dan jenis stater*.Jurnal Agrina Vol 1 (1)
- Spilane, James. J., 1990. Komoditi Kopi Peranannya dalam Perekonomian Indonesia. Kanisius, Yogyakarta.
- Surajudin. 2005. Yoghurt, Susu Fermentasi yang Menyehatkan. AgroMedia Pustaka. Jakarta
- Tamine, A. Y. and R.K. Robinson. 1999. Yoghurt : Science and Technology. 2 nd Ed, Woodhead Publishing Ltd,England

- Usmiati,S., dan Risfaberi. 2012. Pengembangan Dadih sebagai Pangan Fungsional Probiotik Asli Sumatera Barat. J.Litbang Pert. Vol.32(1): 20-29
- Utami, C.R. 2018. karakteristik minuman probiotik fermentasi lactobacillus casei dari sari buah salak. Jurnal Teknologi Pangan 9 (1): 1-9
- Wahyudi M. 2006. Proses pembuatan dan analisis mutu yoghurt. Jurnal Buletin Teknik Pertanian. 11 (1): 12-16
- Wibawanti,J.M.W., Rinawidiastuti. 2018. sifat fisik dan organoleptik yogurt drink susu kambing dengan penambahan ekstrak kulit manggis (*garcinia mangostana l.*). Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak Vol. 13(1) : 27-37
- Wirnano, F.G. 1981. *Teknologi dan Pemanfaatan Limbah Pengolahan Gula Tebu*. Bogor : pusbangtepa / FTDC. Institut Pertanian Bogor
- Yunus M., Wahyuni S., Hermanto. 2017. uji organoleptik produk yoghurt dengan starter bakteri asam laktat (bal) hasil fermentasi ubi kayu pada proses pembuatan *wikau maombo*. J. Sains dan Teknologi Pangan 2(3) : 554-561
- Zain WNH. 2010. Karakteristik Mikrobiologis Granula Kultur Starter Sinbiotik Terenkapsulasi untuk Menghasilkan Yogurt dan Dadih Sinbiotik [*tesis*]. Bogor: sekolah Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor
- Zainudin. 2014. Pengaruh konsentrasi starter dan lama fermentasi terhadap mutu yoghurt sari kedelai. Jurnal Agrina. 01(01)
- Zanu Handayani dkk.2017.*Uji Organoleptik dan Kadar Glukosa Yoghurt Kulit Semangka dengan Substitusi Pemanis Sukrosadan Ekstrak Daun Stevia (Stevia rebaudiana)*. Program Studi Teknik Kimia Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah : Surakarta