

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil formulasi *egghurt* sari jagung dengan penambahan sari jagung, maka diperoleh formula terbaik *egghurt* sari jagung dengan penambahan sari jagung sebesar 30%, 40% dan 50% dengan menggunakan metode fermentasi

Keseluruhan dalam uji coba pada penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan Sari Jagung terhadap kualitas *egghurt* sari jagung. Penilaian dilakukan oleh 30 panelis agak terlatih terhadap kualitas *egghurt* sari jagung yang meliputi aspek warna, konsistensi, rasa asam, rasa manis, dan aroma yang telah diolah menjadi data kemudian disimpulkan secara *egghurt* sari jagung dan diuji melalui hipotesis statistik.

Berdasarkan hasil uji organoleptik, diperoleh nilai rata-rata yang berbeda pada setiap aspeknya. Hasil penelitian rata-rata tertinggi untuk aspek warna *egghurt* sari jagung adalah persentase 50% dengan rata-rata 2,8. Lalu Hasil penelitian rata-rata tertinggi untuk aspek konsistensi adalah presentase 50% dengan rata-rata 2,7. Lalu Hasil penelitian rata-rata tertinggi untuk aspek aroma adalah presentase 50% dengan rata-rata 2,7. Lalu Hasil penelitian rata-rata tertinggi untuk aspek rasa manis adalah presentase 50% dengan rata-rata 2,8. kemudian Hasil penelitian rata-rata tertinggi untuk aspek rasa asam adalah presentase 50% dan 40% dengan rata-rata 2,53

## 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang menunjukkan bahwa produk ini dapat diterima, maka perlu dilakukan penelitian lanjutan dalam bentuk:

1. Penelitian lebih lanjut mengenai teknik daya simpan *egghurt* sari jagung
2. Pengembangan produk dengan varian rasa *egghurt*.
3. Pengembangan produk *egghurt* dengan meneliti kandungan gizi.