

BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN

4.1. Kesimpulan

1. Proses pembuatan cocogurt probiotik mengalami perebusan, pendinginan, penambahan kultur starter dan penginkubasian.
2. Penyimpanan cocogurt probiotik selama 10 hari menurunkan nilai pH dan viabilitas bakteri asam laktat (BAL), meningkatkan total asam tertitrasi (TAT) dan viskositas.

4.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian tentang proses pembuatan cocogurt agar dapat mengetahui karakteristik produk yang dihasilkan dan dapat juga mengetahui perubahan-perubahan mutu selama penyimpanan.