UIN SUSKA RIAU
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.
© Hak cipta milik UIN Suska Riau
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau
UIN SUSKA RIAU

V. PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Dadih yang dihasilkan dengan penambahan starter *Lactobacillus plantarum* 10% dan ekstrak umbi bengkuang dengan konsentrasi 5%, 10% dan 15% dapat mempertahankan jumlah bakteri asam laktat (BAL) yang memenuhi kriteria jumlah BAL untuk produk susu fermentasi, nilai pH tetap rendah, dan dapat memperbaiki kualitas organoleptik yang meliputi : rasa, tekstur, warna dan aroma pada dadih susu sapi. Jumlah BAL yang dihasilkan berkisar antara 8,70-9,14 log CFU per gram, dan nilai pH yang dihasilkan berkisar antara 3,93-4,12 serta skor rasa yang dihasilkan berkisar antara 3,25-5,00 (rasa khas dadih - rasa khas dadih, asam dan rasa bengkuang kuat). Skor tekstur berkisar antara 3,08-5,00 (menggumpal, permukaan kasar, ketebalan sama - sangat padat, permukaan halus dan ketebalan sama). Skor warna yang dihasilkan berkisar antara 3,67-5,00 (agak putih, agak merata - putih kekuning-kuningan, merata, warna bengkuang serupa dengan warna dadih). Skor aroma berkisar antara 3,67-5,00 (aroma dadih dan ada bau bengkuang - aroma khas dadih, dan tidak ada bau asing). Perlakuan terbaik dari sifat organoleptik yaitu perlakuan ekstrak umbi bengkuang pada konsentrasi 10% .

5.2. Saran

Penelitian lebih lanjut disarankan untuk menggunakan jumlah *starter* lebih kecil dari 10% dan konsentrasi ekstrak umbi bengkuang tidak lebih dari 10% pada pembuatan dadih susu sapi yang diberi ekstrak umbi bengkuang.