

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Terdapat pengaruh pemberian sari kacang hijau terhadap citarasa asam dan ketajaman rasa sari kacang hijau. Tidak terdapat pengaruh pemberian sari kacang hijau terhadap kesukaan yoghurt susu UHT.
2. Konsentrasi sari kacang hijau dengan respon organoleptik paling baik yaitu 20 ml. Berdasarkan hasil uji *kruskall wallis*, perbedaan tidak signifikan pada penambahan variasi konsentrasi sari kacang hijau pada yoghurt susu UHT pada aspek kesukaan. Berdasarkan hasil uji *kruskall wallis* citarasa asam, yoghurt dengan rasa asam paling tinggi yaitu PR3 (yoghurt dengan penambahan sari kacang hijau 20 ml) dan yoghurt dengan rasa asam paling rendah yaitu PR1 (yoghurt dengan penambahan sari kacang hijau 10 ml). Berdasarkan hasil uji *kruskall wallis* ketajaman rasa sari kacang hijau, yoghurt dengan tingkat ketajaman rasa sari kacang hijau paling tinggi yaitu PR3 (yoghurt dengan penambahan sari kacang hijau 20 ml) dan yoghurt dengan tingkat ketajaman rasa sari kacang hijau paling rendah yaitu PR0 (yoghurt tanpa penambahan sari kacang hijau).
3. Hasil uji validitas lembar kerja mahasiswa diperoleh persentase 73% (valid) pada aspek materi, 68% (valid) pada aspek media dan 66% (valid) pada aspek bahasa. Sehingga lembar kerja mahasiswa dapat

digunakan untuk mahasiswa/i dan dosen pada mata kuliah praktikum mikrobiologi.

B. Saran

1. Perlu penelitian relevan lebih lanjut dengan menggunakan pewarnaan gram
2. Penelitian eksperimen pembuatan yoghurt selanjutnya hendaknya bisa divariasikan lagi pada variabel bebas.
3. Penelitian pengembangan lembar kerja mahasiswa ini mencakup uji pakar. Oleh karena itu, peneliti selanjutnya hendaknya melakukan uji perorangan, uji kelompok kecil dan uji lapangan. Hal ini penting dilakukan agar produk lembar kerja mahasiswa bisa lebih baik.