

BAB 5

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Fermentasi menggunakan bakteri *L. acidophilus* meningkatkan total flavonoid, namun total fenolik turun secara signifikan.
2. Fermentasi menggunakan bakteri *Lpb. plantarum* meningkatkan total fenolik pada jus buah kupa secara signifikan, namun total flavonoid tetap.
3. Fermentasi jus buah kupa menggunakan *L. acidophilus* meningkatkan % penghambatan bakteri *E. coli* secara signifikan namun aktivitas antioksidan baik DPPH maupun ABTS secara signifikan turun.
4. Fermentasi jus buah kupa menggunakan *Lpb. plantarum* mengalami penurunan aktivitas antioksidan baik DPPH maupun ABTS secara signifikan, sedangkan pada % penghambatan bakteri *E. coli* secara signifikan meningkat.

5.2 Saran

Saran dari penelitian ini yaitu perlu dilakukan pengukuran parameter seperti pH, *Total Plate Count*, dan total gula pereduksi untuk memperkuat bahwa bakteri *L. acidophilus* maupun *Lpb. plantarum* dapat tumbuh dan *survive* pada sampel jus buah kupa.