

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat ditarik berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan adalah sebagai berikut:

1. Konsentrasi penambahan bakteri asam laktat 1, 3 dan 5% pada minuman probiotik kecombrang berpengaruh terhadap pH dan viskositas, semakin besar konsentrasi bakteri asam laktat maka nilai pH dan viskositas semakin menurun.
2. Lama fermentasi 24, 36 dan 48 jam pada minuman probiotik kecombrang berpengaruh terhadap pH dan viskositas, semakin lama fermentasi yang dilakukan maka nilai pH akan menurun sedangkan viskositas akan meningkat.
3. Kombinasi perlakuan terbaik yaitu perlakuan penambahan konsentrasi BAL 1% dengan lama fermentasi 36 jam, yang menghasilkan pH 4,09, total padatan terlarut 12 °Brix, viskositas 3,66 cP, total fenol 3,35, antioksidan 3,462 ppm, total BAL 7,80 log CFU/mL, sifat sensori yang meliputi warna 5,63 (sedikit merah cerah), homogenitas 4,7 (netral), aroma 7,4 (sangat harum), rasa kecombrang 6,8 (terasa), tingkat keasaman 3 (sedikit tidak asam), tingkat kemanisan 7,9 (sangat manis) serta kesukaan 6,53 (suka).

B. Saran

Berkaitan dengan penelitian yang telah dilaksanakan, saran yang dapat diberikan adalah sebagai berikut:

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai kemasan produk untuk mempertahankan mutu minuman probiotik kecombrang.
2. Perlu adanya uji lanjut mengenai umur simpan minuman probiotik kecombrang serta pengaruhnya terhadap karakteristik fisikokimia, mikrobiologi dan sensori produk.