

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Kesimpulan penelitian ini adalah:

1. Minuman probiotik jambu biji dengan perlakuan lama fermentasi dan jenis buah berpengaruh nyata terhadap nilai pH, total BAL, total asam, total gula, kadar vitamin C, aktivitas antioksidan DPPH, FRAP dan organoleptik.
2. Hasil optimal minuman probiotik sari jambu biji yaitu dengan fermentasi 28 jam pada buah jambu biji kristal. Karakteristik fisikokimia yang dihasilkan yaitu pH 3,25; total BAL 9,09 log CFU/ml, total asam 0,89%, total gula 5,38%, kadar vitamin C 152,24 mg, aktivitas antioksidan DPPH 96.58%, FRAP 117,368 mg AAE/g. Sifat organoleptik yang dihasilkan meliputi warna, aroma, rasa, *overall* secara berturut-turut 3.4 (agak suka), 3.65 (agak suka), 4.55 (suka), 3.60 (agak suka).
3. Hasil analisa penurunan kadar kolesterol yang optimum digunakan yaitu minuman fermentasi sari buah jambu biji kristal konsentrasi 4% dapat menurunkan kadar kolesterol sebesar 52,73% dari kontrol.

B. Saran

Perlu dilakukan studi lanjutan tentang minuman fermentasi jambu biji pada penurunan kadar kolesterol HDL dan LDL secara in vivo.