

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian pengaruh proporsi ekstrak umbi bengkuang : susu biji bunga matahari dengan lama waktu fermentasi terhadap kualitas minuman sinbiotik dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Terdapat interaksi yang nyata antara perlakuan proporsi ekstrak umbi bengkuang : susu biji bunga matahari dengan lama waktu fermentasi terhadap total BAL, derajat keasaman (pH), total asam laktat, kadar N-amino, kadar gula reduksi, aktivitas antioksidan, dan viskositas. Namun tidak terdapat interaksi yang nyata terhadap kadar abu minuman sinbiotik.
2. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proporsi ekstrak umbi bengkuang : susu biji bunga matahari (50 : 50) dengan lama fermentasi 8 jam menghasilkan minuman sinbiotik terbaik dengan total BAL 10,40 log CFU/ml; derajat keasaman (pH) 3,62; total asam laktat 0,20%; kadar N-amino 2,10%; kadar gula reduksi 5,96%; aktivitas antioksidan 31,03%; kadar abu 0,37%; viskositas 23,28 cP; kadar inulin 1,03%; dan kadar vitamin E 0,18%. Hasil uji organoleptik menunjukkan rata-rata skor kesukaan warna 3,59 (suka); aroma 3,00 (agak suka); rasa 2,69 (agak suka); dan tekstur 3,52 (suka).

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang lama penyimpanan minuman sinbiotik ekstrak umbi bengkuang : susu biji bunga matahari agar dapat diketahui berapa lama produk tersebut tahan selama penyimpanan dan masih memenuhi kriteria mutu, selain itu juga perlu dilakukan penelitian terhadap hewan uji agar dapat diketahui efeknya terhadap pencernaan.