

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian pada pembuatan es krim sinbiotik biji labu kuning perlakuan proporsi susu skim dan lama penyimpanan

1. Terdapat pengaruh yang nyata antara penambahan susu skim terhadap kadar protein, overrun, stabilitas emulsi, total padatan, kecepatan leleh, aroma, rasa, warna dan tekstur pada es krim sinbiotik biji labu kuning.
2. Terdapat pengaruh yang nyata anantara penambahan susu skim dan lama penyimpanan terhadap viabilitas bakteri asam laktat pada es krim sinbiotik biji labu kuning.
3. Berdasarkan analisa mutu dan organoleptik diperoleh perlakuan terbaik pada es krim sinbiotik biji labu kuning adalah dengan penambahan konsentrasi susu skim 7,5%. Daya simpan perlakuan penambahan susu skim 7,5% dengan standart minuman probiotik yaitu 10^7 adalah selama 3 minggu menghasilkan total bakteri asam laktat sebesar 7,431 log CFU/ml.

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang viabilitas masing-masing bakteri antara *Lactobacillus casei* dan *Bifidobacterium Breve* sehingga dapat mengetahui mana yang lebih efektif untuk digunakan dalam produk beku minuman sinbiotik.