

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian pada pengaruh penambahan susu skim dan konsentrasi starter bakteri asam laktat terhadap karakteristik fisikokimia dan mikrobiologi *ve/va* sinbiotik mengkudu dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Terdapat interaksi yang nyata antara perlakuan penambahan susu skim dan konsentrasi starter BAL terhadap total padatan terlarut, *overrun*, viskositas, waktu pelelehan, kadar vitamin C, aktivitas antioksidan, kadar protein, total BAL, serta konsentrasi perlakuan tersebut berpengaruh nyata terhadap skor keseluruhan rasa, aroma, dan tekstur.
2. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan penambahan susu skim 20% dan konsentrasi starter BAL 3% merupakan produk *ve/va* sinbiotik mengkudu perlakuan terbaik dengan nilai total BAL 9,219 logCFU/ml; total padatan terlarut 35,25°Brix, viskositas 568,85 m.Pas, *overrun* 29,75%, waktu pelelehan 17,83 menit, kadar vitamin C 113,83 mg/100gr, aktivitas antioksidan 95,92%, kadar protein 1,50%. Hasil uji 64rganoleptic menunjukkan rata-rata skor kesukaan rasa 4,24 (suka); aroma 3,48 (agak suka); warna 4,12 (suka), dan tekstur 4,12 (suka). Serta serat pangan sebesar 2,90% dan kadar lemak sebesar 0,79%.

B. Saran

Penelitian selanjutnya diharapkan dapat meningkatkan warna dari *ve/va* sinbiotik dari mengkudu dengan adanya penambahan pewarna alami yang aman untuk dikonsumsi agar lebih disukai oleh panelis.