

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil analisa statistik pembuatan Minuman probiotik instan Instan terdapat interaksi yang nyata di antara perlakuan penambahan maltodekstrin dan susu skim pada parameter kadar abu, kadar protein terlarut, kelarutan, total asam laktat, dan organoleptik-rasa.
2. Pengeringan Minuman probiotik instan dengan penambahan maltodekstrin 15% dan susu skim 15% merupakan perlakuan terbaik dengan kadar abu 4,013%; kadar air 6,724%; kadar protein 20,518%; kadar lemak 4,929%; daya larut 78,291%; total asam laktat 0,325%; viabilitas bakteri asam laktat 86,344% organoleptik-rasa 3,433 (agak suka); organoleptik-warna 4,367 (suka) dan organoleptik aroma 3,333 (agak suka).

#### **B. Saran**

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait rehidrasi minuman probiotik serbuk biji saga merah untuk melihat pengaruh rehidrasi terhadap kualitas minuman probiotik serbuk biji saga merah.