

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil dan pembahasan penelitian minuman fermentasi sari buah salak dengan perlakuan konsentrasi sukrosa dan jenis inokulan, dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut:

1. Minuman fermentasi sari buah salak dengan perlakuan konsentrasi sukrosa dan jenis inokulan berpengaruh nyata terhadap nilai pH, total BAL, total asam, total gula, viskositas, aktivitas antioksidan DPPH, dan organoleptik.
2. Hasil optimal minuman fermentasi sari buah salak yaitu dengan konsentrasi sukrosa 9% dan dengan jenis inokulan campuran yakni *Lactobacillus plantarum*+ *Pichia kluyveri*. Karakteristik fisikokimia minuman optimal yang dihasilkan yaitu pH 3,96; total mikroba 16,047 log CFU/ml, total asam 0,89%, total gula 14,25%, viskositas 118 mPa.s, aktivitas antioksidan DPPH 90,21%. Sifat organoleptik yang dihasilkan meliputi warna, aroma, rasa, overall secara berturut-turut 3.60 (agak suka), 3.68 (agak suka), 3.92 (agak suka), 3.92 (agak suka).

#### **B. SARAN**

1. Diperlukan penelitian lebih lanjut untuk mengidentifikasi dan mengevaluasi potensi toksisitas senyawa metabolit yang terdeteksi pada minuman fermentasi buah salak.
2. Diperlukan ketelitian tinggi dalam preparasi sampel untuk menghindari kontaminasi yang dapat mempengaruhi hasil analisis GC-MS.
3. Diperlukan penelitian lebih lanjut mengenai dampak minuman fermentasi sari buah salak dengan perlakuan konsentrasi sukrosa dan jenis inokulan secara in vivo
4. Diperlukan penelitian lebih lanjut pada inovasi produk fermentasi lainnya dengan menggunakan inokulan *Lactobacillus plantarum* dan *Pichia kluyveri*