

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Hasil analisis minuman probiotik nira siwalan diperoleh interaksi nyata ($p \leq 0,05$) pada perlakuan penambahan konsentrasi starter dan waktu fermentasi terhadap parameter total BAL, total asam tertitrasi, nilai pH, kadar gula reduksi, total padatan, serta uji organoleptik (rasa). Sedangkan parameter uji organoleptic atribut warna dan aroma tidak berinteraksi nyata ($p \geq 0,05$) sehingga tidak terdapat pengaruh antara perlakuan penambahan konsentrasi starter dan waktu fermentasi.
2. Perlakuan terbaik yaitu sampel Z₁V₂ yaitu minuman probiotik nira siwalan dengan perlakuan konsentrasi starter 3% dan waktu fermentasi selama 20 jam mempunyai karakteristik yaitu total BAL 8,751 log CFU/ml, nilai pH 4,07, total asam tertitrasi 0,750%, kadar gula reduksi 1,39 mg/100ml, total padatan terlarut 17,167°Brix, serta memiliki karakteristik organoleptik meliputi rasa 3,2 (agak suka), aroma 3,35 (agak suka), dan warna 3,6 (agak suka).

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian mengenai viabilitas dari minuman probiotik nira siwalan.