

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian pada pembuatan es krim sinbiotik pisang ambon dengan perlakuan penambahan susu skim.

1. Penambahan susu skim berpengaruh nyata terhadap total padatan, total padatan terlarut, protein, lemak, pH, *overrun*, waktu leleh, tekstur dan rasa. Perlakuan terbaik diperoleh pada penambahan susu skim 10% dengan karakteristik total padatan 27,67%, total padatan terlarut 26,50°Brix, protein 5,31%, lemak 1,72%, pH 5,50, total asam tertitiasi 0,87%, *overrun* 29,19%, waktu leleh 37,17 menit/10 gram, serta skor hedonik warna 4,00, aroma 3,63, tekstur 3,87, dan rasa 3,90.
2. Penambahan susu skim sebagai *cryoprotectant* berpengaruh nyata terhadap total BAL dan viabilitas probiotik pada es krim sinbiotik pisang ambon selama penyimpanan beku. Perlakuan terbaik diperoleh pada penambahan susu skim 10% dengan viabilitas probiotik sebesar 99,37% pada minggu pertama dan 87,74% pada minggu ke-4.

B. Saran

1. Penelitian selanjutnya perlu mengukur total bakteri probiotik dan pH pada tahap pencampuran susu probiotik dengan adonan es krim agar perubahan total bakteri probiotik dapat dipantau sejak pra-pembekuan hingga penyimpanan.
2. Penelitian selanjutnya perlu menguji total bakteri probiotik pada periode penyimpanan yang lebih lama untuk mengetahui durasi probiotik tetap hidup dan efektif dalam es krim sinbiotik pisang ambon.