

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Hasil analisis terdapat interaksi nyata ( $p \leq 0,005$ ) antara perlakuan jenis hidrokoloid dan konsentrasi hidrokoloid terhadap *overrun*, waktu leleh, viskositas, total padatan, antosianin, antioksidan sedangkan total BAL, nilai pH tidak terdapat interaksi nyata sehingga tidak terdapat pengaruh terhadap perlakuan jenis hidrokoloid, namun berpengaruh terhadap konsentrasi hidrokoloid. Uji organoleptik tekstur terdapat beda nyata ( $X^2_{hitung} \geq X^2_{Tabel}$ ) sedangkan uji organoleptik rasa, aroma dan warna menunjukkan tidak terdapat beda nyata
2. Perlakuan terbaik adalah perlakuan jenis alginat dengan konsentrasi 1% menghasilkan velva probiotik menghasilkan karakteristik nilai total BAL 7,512 log CFU/ml, pH 4,39, *overrun* 28,95%, total padatan 32,800 %, viskositas 219,893 Mpa.s, waktu leleh 12,390 menit/10gram, antioksidan 40,595%, antosianin 2,451 mg/100g, serta rasa 3,35 (agak suka), warna 3,85 (suka), aroma 3,75 (suka) dan tekstur 3,35 (agak suka).
3. Lama penyimpanan perlakuan jenis alginat 1% pada velva probiotik dari buah naga dengan standar minimum makanan probiotik yaitu  $10^6$  adalah selama 1 minggu menghasilkan total bakteri asam laktat sebesar 6,623 Log CFU/ml

#### **B. Saran**

1. Perlu dilakukan pengujian total bakteri asam laktat sebelum proses pembekuan
2. Perlu dilakukan penelitian mengenai penambahan krioprotektan lain seperti gliserol pada velva probiotik yang berfungsi untuk melindungi sel BAL dari kerusakan akibat pembekuan.