

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Bakteri asam laktat berhasil diisolasi dari produk gula semut aren asal Sungayang, Tanah Datar, Sumatera Barat yang diuji dan berpotensi sebagai probiotik dengan ditemukannya *Lactobacillus fermentum* strain 1743 sebagai mikroorganisme pembuatan starter *frozen* kefir.
2. Pembuatan *frozen* kefir menggunakan starter bakteri asam laktat dari *Lactobacillus fermentum strain 1743* sebanyak 4% dan penambahan 20% sari buah alpukat memberikan hasil terbaik pada produk *frozen* kefir.
3. Melalui uji analisa situasi dan finansial didapatkan pada nilai NPV Rp.12.655.155,-, nilai IRR 47% dan nilai B/C 1,09.yang menunjukkan bahwa usaha ini layak untuk dilaksanakan.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, penambahan persentase starter sampai sebanyak 4% dan penambahan sari buah alpukat sampai sebanyak 20% masih bisa diterima panelis dan dapat memperbaiki kandungan nilai gizi dari *frozen* kefir. Kemudian disarankan untuk penelitian selanjutnya dapat melakukan pengamatan terhadap lama penyimpanan *frozen* kefir.