

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penambahan ekstrak daun cincau pada susu fermentasi berpengaruh sangat nyata meningkatkan kadar serat pangan dan total koloni bakteri asam laktat (BAL), tidak berpengaruh nyata pada viskositas, dan uji organoleptik. Penambahan ekstrak daun cincau sampai dengan 7% menghasilkan susu fermentasi yang terbaik dengan kadar serat pangan 0,4009%, viskositas 14,00 Cpa, total koloni bakteri asam laktat $10,50 \times 10^6$ cfu/ml, dan nilai organoleptik rasa 1,64 aroma 1,52 tekstur 1,52.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, disarankan untuk menambahkan ekstrak daun cincau dengan konsentrasi 7% pada susu fermentasi. Serta melakukan penelitian lanjutan untuk melihat pengaruh terhadap aktifitas antioksidan, pH, dan protein yang dihasilkan dari susu fermentasi.