

V. PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan *pulp* buah nangka memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) menurunkan pH dan meningkatkan total titrasi asam, total bakteri asam laktat serta total khamir es krim sinbiotik kefir. Berdasarkan penelitian yang dilakukan didapatkan bahwa hasil terbaik terdapat pada perlakuan C yaitu penambahan *pulp* buah nangka sebanyak 20% dengan nilai pH 5,55; nilai TTA 0,91%; total bakteri asam laktat $21,26 \times 10^8$ CFU/ml dan total khamir $21,41 \times 10^7$ CFU/ml.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian penulis menyarankan untuk dilakukan penelitian lebih lanjut tentang lama pengaruh penyimpanan es krim sinbiotik kefir sebagai pangan fungsional.

