

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Penambahan *puree* bengkuang berpengaruh terhadap karakteristik minuman fungsional sinbiotik yang dihasilkan meliputi total bakteri, pH, total asam tertitiasi, total padatan, dan kadar protein serta organoleptik yaitu warna, rasa, aroma dan penampakan dari minuman fungsional sinbiotik *puree* bengkuang.
2. Perlakuan terbaik adalah penambahan *puree* bengkuang 45% (perlakuan D) dengan karakteristik mutu : total bakteri ($6,4 \times 10^{10}$ cfu/ml), total asam tertitiasi (0,58%), pH (5,52), kadar protein (2,77%), warna (3,6), aroma (3,1), rasa (3,3) dan penampakan (3,4). Berdasarkan uji *in vivo* pada mencit percobaan selama 14 hari didapatkan total bakteri pada usus halus ($5,4 \times 10^8$ cfu/ml) dan usus besar bagian sekum ($1,2 \times 10^9$ cfu/ml), berat badan (6,2 g) dan berat organ hati, ginjal, limpa dan pankreas (2,28 g, 0,59 g, 0,25 g, dan 0,16 g) , tinggi vili (421,43 μ m) dan tebal mukosa usus (626,61 μ m) .

5.2 Saran

Saran yang dapat diberikan penulis untuk penelitian selanjutnya yaitu perlu dilakukan kajian teknis dan ekonomis produk untuk usaha komersial.