

## **V. PENUTUP**

### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dalam pembuatan susu instan probiotik dengan rasio maltodekstrin dan gum arab sebagai bahan penyalut dadih dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Perbandingan rasio maltodekstrin dan gum arab sebagai bahan penyalut dadih dalam pembuatan susu instan probiotik berpengaruh nyata pada taraf 5% terhadap kadar air dan kadar lemak susu instan probiotik.
2. Formulasi terbaik pada pembuatan susu instan probiotik dengan rasio maltodekstrin dan gum arab sebagai bahan penyalut dadih didapatkan perlakuan C dengan rasio maltodekstrin dan gum arab yaitu 70% : 30%. Hasil pengujian terhadap perlakuan C diperoleh rata-rata kadar air 2,05%, kadar abu 3,82%, kadar protein 20,47%, kadar lemak 4,05%, analisis total bakteri asam laktat  $2,05 \times 10^8$  /gr, viabilitas bakteri asam laktat 80,73%, dan uji organoleptik terhadap warna 4,16 (suka), aroma 3,60 (suka), tekstur 3,84 (suka), dan rasa 3,88 (suka).

### **5.2 Saran**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dalam pembuatan susu instan probiotik dengan rasio maltodekstrin dan gum arab sebagai bahan penyalut dadih peneliti menyarankan untuk dilakukan beberapa hal berikut:

1. Perbaiki formulasi maltodekstrin dan gum arab pada susu instan probiotik dan dilakukan penentuan umur simpan terhadap produk susu instan probiotik dadih.
2. Pengujian ketahanan probiotik terhadap pH 2 dan garam empedu untuk produk susu instan probiotik.
3. Pendugaan umur simpan produk susu instan probiotik.