

V. PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan konsentrasi natrium alginat yang berbeda memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap karakteristik tekstur dan berpengaruh tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap kadar air. Pada uji sensori *popping boba* susu fermentasi *Lactococcus lactis D4* uji hedonik aroma dan tekstur didapatkan berbeda nyata ($P < 0,05$) sedangkan uji hedonik rasa dan warna didapatkan tidak berbeda nyata ($P > 0,05$). Berdasarkan hasil penelitian disimpulkan bahwa hasil terbaik dari penggunaan konsentrasi natrium alginat pada *popping boba* susu fermentasi *Lactococcus lactis D4* yaitu pada perlakuan P2 (1,0%) dengan nilai karakteristik tekstur $0,69 \text{ N/cm}^2$, kadar air 87,38 % dan nilai sensori yaitu dengan skor sensori rasa 3,26 (agak suka), aroma 3,52 (suka), tekstur 3,62 (suka) dan warna 3,66 (suka).

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, penulis menyarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai cara penyimpanan dan lama penyimpanan *popping boba* susu fermentasi *Lactococcus lactis D4*.