

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Penambahan konsentrasi susu bubuk (skim dan *full cream*) yang berbeda terhadap minuman sinbiotik sari labu kuning memberikan pengaruh nyata terhadap pH, total asam tertitrisasi, total bakteri asam laktat, aktivitas antioksidan, total padatan terlarut, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar kalsium, viskositas, dan organoleptik penampakan, namun tidak berbeda nyata terhadap kadar betakaroten, organoleptik warna, aroma, rasa, dan konsistensi.
2. Perlakuan terbaik berdasarkan analisis kimia, uji mikrobiologi, dan uji organoleptik yaitu perlakuan A dengan tingkat penerimaan panelis terhadap warna 3,80 (agak suka), aroma 3,40 (agak suka), konsistensi 3,50 (agak suka), dan penampakan 3,75 (agak suka). Produk ini memiliki rata-rata pH 4,22, total asam 0,43%, kadar protein 3,78%, total padatan 17°Brix, viskositas 8,44 dPa, kadar lemak 1,16%, kadar abu 0,83%, aktivitas antioksidan 3,13%, kadar betakaroten 2,41 µg/g, dan total bakteri asam laktat $2,1 \times 10^9$.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dan permasalahan yang dihadapi, maka peneliti menyarankan untuk peneliti selanjutnya :

1. Penggunaan waktu fermentasi yang tepat pada minuman sinbiotik.
2. Penambahan jumlah starter yang tepat ke dalam minuman sinbiotik agar total bakteri tidak terlalu tinggi dan melebihi SNI.