

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Kesimpulan dari penelitian yang telah dilakukan adalah :

1. Bakteri asam laktat berhasil diisolasi dari produk ikan fermentasi Bekasam asal Banyuasin, Sumatera Selatan yang diuji dan berpotensi sebagai probiotik dengan ditemukannya *Pediococcus acidilactici* sebagai mikroorganisme pembuatan starter *frozen yogurt*.
2. Tidak adanya interaksi antara penambahan starter dan sari buah terung belanda terhadap pH, TTA, kadar air, kadar lemak, kadar protein, total koloni BAL dan aktivitas antioksidan tetapi terjadi interaksi pada organoleptik rasa *frozen yogurt*.
3. Hasil menunjukkan pengaruh yang nyata ($P < 0.05$) pada masing-masing faktor beserta nilai terbaik dimana pemberian konsentrasi starter berpengaruh terhadap nilai pH (4.68), TTA (0.75), kadar air (78.35%) dan total koloni BAL (86.8×10^8). Kemudian pada pemberian konsentrasi sari buah terung belanda berpengaruh terhadap nilai pH (4.66), TTA (0.80), total koloni BAL (85.6×10^8) dan aktivitas antioksidan (48.50). Kemudian pada nilai organoleptik menunjukkan disukai panelis dengan skor terhadap rasa 3.48, aroma 4.08, tekstur 4.20.

B. Saran

Pembuatan *frozen yogurt* menggunakan starter bakteri asam laktat dari *Lactobacillus fermentum*, *Pediococcus acidilactici* dan *Streptococcus thermophilus* sebaiknya dengan penambahan 5% starter dan 10% sari buah terung belanda.