

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian susu fermentasi dengan penambahan tepung ubi ungu dapat disimpulkan bahwa pemberian tepung ubi ungu dapat memberikan pengaruh berbeda nyata ($P < 0.05$) terhadap total bakteri asam laktat, total asam tertitiasi namun tidak meningkatkan kesukaan terhadap organoleptik susu fermentasi. Pemberian tepung ubi ungu sebanyak 1,25% menghasilkan susu fermentasi yang terbaik dengan hasil total koloni BAL 6.65×10^9 CFU/ml, nilai total asam tertitiasi 1.07%, dan nilai organoleptik rasa 3.06 dengan kriteria “suka”, aroma 3.00 dengan kriteria “suka” dan warna 3,36 dengan kriteria “suka”.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian untuk menghasilkan susu fermentasi dengan kualitas yang baik, dapat ditambahkan tepung ubi ungu dengan penambahan sebanyak 1,25%.

