

## **BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **A. Kesimpulan**

Kesimpulan dari penelitian yang telah dilakukan adalah :

1. Bakteri asam laktat diisolasi dari *Pado* asal Kabupaten Agam, Sumatera Barat yang diuji dan berpotensi sebagai probiotik dengan ditemukannya bakteri *Lactobacillus brevis* strain 200335 sebagai mikroorganisme pembuatan susu fermentasi.
2. Tidak terdapat interaksi antara lama penyimpanan dan penambahan ekstrak kulit buah manggis terhadap total koloni BAL, TPC, aktivitas antioksidan, pH, TTA, kadar air, kadar protein, kadar lemak dan organoleptik aroma. Tetapi terdapat interaksi terhadap organoleptik rasa dan tekstur. Pada pembuatan susu fermentasi dengan menggunakan bakteri *Lactobacillus plantarum* strain SRCM 102737 dan *Lactobacillus brevis* strain 200335 dengan penambahan ekstrak kulit buah manggis 2% dapat disimpan hingga 28 hari.

### **B. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian sebaiknya susu fermentasi dengan penambahan ekstrak kulit buah manggis 2% pada penyimpanan suhu refrigerator masih bisa disimpan hingga 28 hari. Kemudian disarankan untuk penelitian selanjutnya, dapat melakukan pengamatan terhadap susu fermentasi dengan penambahan ekstrak buah atau sayur lain.