

## BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Kesimpulan dari penelitian yang telah dilakukan adalah :

1. Bakteri asam laktat berhasil diisolasi dari nira asal Kecamatan Lareh Sago Halaban, Sumatera Barat yang telah diuji dan berpotensi sebagai probiotik dengan ditemukannya *Lactiplantibacillus plantarum* sebagai starter dalam pembuatan *frozen yogurt*.
2. Tidak terdapat interaksi antara penambahan persentase starter dengan persentase sari buah stroberi dilihat dari nilai total koloni bakteri asam laktat, aktivitas antioksidan, pH, TTA, kadar air, kadar protein, dan kadar lemak namun terjadi interaksi antara penambahan persentase starter dengan persentase sari buah stroberi pada pengujian uji organoleptik dari segi rasa, aroma, dan tekstur.
3. Pembuatan *frozen yogurt* dapat dilakukan dengan menggunakan bakteri *Sterptococcus termophilus*, *Lactobacillus fermentum*, *Lactiplantibacillus plantarum* sebanyak 6% dan persentase sari buah stroberi sebanyak 25%.

### B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, penambahan persentase starter sampai sebanyak 6% dan penambahan persentase sari buah stroberi sampai sebanyak 25% masih bisa diterima panelis dan dapat memperbaiki kandungan nilai gizi dari *frozen yogurt*. Kemudian disarankan untuk penelitian selanjutnya dapat melakukan pengamatan terhadap lama penyimpanan *frozen yogurt* menggunakan kultur bakteri *Sterptococcus termophilus*, *Lactobacillus fermentum*, *Lactiplantibacillus plantarum* dengan penambahan persentase sari buah stroberi.