

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- 1) Lamanya penyimpanan minuman probiotik selama 1, 3, 7 dan 14 hari memberikan pengaruh nyata terhadap kualitas mutu minuman probiotik, Perlakuan yang baik diperoleh pada hari 1 penyimpanan. Pada uji kadar abu minuman probiotik yang berkisar antara 0,40% - 076%. Pada titrasi total asam yang berkisar antara 0,52% - 0,77. Pada nilai pH yang berkisar antara 4,08 – 4,34. Pada lemak yang berkisar antara 2,50% - 2,90%. Pada pengujian protein 1,39% - 3,06%. Pada pengujian total mikroba yang berkisar antara $0,8 \times 10^9$ CFU/mL - $46,2 \times 10^9$ CFU/mL. Hasil analisis menunjukkan bahwa semakin lama nya penyimpanan maka akan berpengaruh pada minuman probiotik sehingga kualitasnya mengalami penurunan.
- 2) Pengujian total bakteri yang dilakukan dengan metode tuang dengan teknik pengenceran untuk melihat total koloni didalam minuman. Pada pembuatan minuman probiotik jenis inokulum yang digunakan berbeda – beda tergantung pada minuman probiotik yang dibuat. kefir menggunakan inokulum *kefir grain*, pada yoghurt menggunakan inokulum *lactobacillus bulgarius* dan *steptococcus thermophilus*. Sedangkan pada yakult menggunakan inokulum *lactobacillus casei*.
- 3) Berdasarkan tingkat pengujian organoleptik konsumen lebih suka pada minuman probiotik jenis yakult, dibandingkan dengan kefir, dan yoghurt. Tetapi pada lama penyimpanan hari ke 14 konsumen kurang suka dengan minuman yakult. Hal ini disebabkan bahwa semakin lamanya penyimpanan konsumen kurang menyukai minuman probiotik

5.2. Saran

Penelitian ini bisa dijadikan suatu acuan untuk membuat minuman probiotik. Disarankan untuk peneliti selanjutnya agar menyesuaikan tanggal lamanya penyimpanan pada minuman probiotik komersial dengan minuman probiotik yang dibuat, serta dapat menambahkan rasa alami probiotik