

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan, sebagai berikut:

Hasil penelitian ini tidak ada pengaruh interaksi antara konsentrasi sukrosa dengan sari kulit buah terhadap kualitas minuman sinbiotik. Tetapi pada masing-masing faktor terdapat pengaruh, pada faktor konsentrasi sukrosa semakin tinggi konsentrasi sukrosa sampai 8% maka semakin tinggi total keasaman dan total koloni bakteri asam laktat, sedangkan pH semakin rendah. Pada faktor konsentrasi sari kulit pisang terdapat pengaruh dengan semakin tinggi konsentrasi sari kulit. Pisang sampai 3:1 maka nilai total keasaman, total koloni bakteri semakin tinggi, sedangkan pH semakin rendah. Penilaian organoleptik tingkat kesukaan panelis pada minuman sinbiotik pada konsentrasi sukrosa 8% dan sari kulit buah 3:1 lebih disukai panelis dari yang lain.

5.2 Saran

1. Diharapkan pada penelitian dan pembuatan minuman sinbiotik selanjutnya juga menguji kadar serat didalam minuman fermentasi terutama prebiotiknya karena ini yang membedakan minuman sinbiotik dengan minuman fermentasi lainnya