BAB V
PENUTUP

V.1 Kesimpulan

Beberapa kesimpulan yang didapatkan dari penelitian dadih susu sapi dengan penambahan sirop umbi yakon sebagai sumber sinbiotik yang dapat memberikan efek *antidiabetic* adalah sebagai berikut :

a. Dadih susu sapi dengan penambahan sirop umbi yakon memiliki tiga formula dengan persentase penambahan sirop umbi yakon pada F1 sebanyak 10%, F2 20% dan F3 30%.
b. Uji total BAL pada dadih susu sapi dengan penambahan sirop umbi yakon menunjukkan bahwa total BAL pada F1 dan F2 mengalami kenaikan dan jumlahnya menurun pada F3.
c. Uji pH pada dadih susu sapi dengan penambahan sirop umbi yakon menunjukkan bahwa pH memiliki korelasi negatif dengan total BAL, yakni kenaikan total BAL diikuti dengan penurunan nilai pH dan sebaliknya penurunan total BAL diikuti dengan kenaikan pH. Nilai pH mengalami penurunan pada F1 dan F2 dan mengalami kenaikan pada F3.
d. Uji total asam pada dadih susu sapi dengan penambahan sirop umbi yakon menunjukkan bahwa total asam memiliki korelasi positif dengan total BAL, yakni kenaikan total BAL diikuti dengan kenaikan total asam dan sebaliknya penurunan total BAL diikuti dengan penurunan total asam, Pada penelitian ini, total asam mengalami kenaikan pada F1 dan F2 dan mengalami penurunan pada F3.
e. Hasil analisisis statistik *one way anova* menunjukan bahwa total BAL dan total asam tidak memiliki perbedaan yang nyata setiap formulanya. Sementara untuk variabel pH pada F3 memiliki perbedaan yang signifikan dengan F1 dan F2
f. Penambahan sirop umbi yakon tidak memiliki perbedaan nyata terhadap daya terima parameter warna, aroma, tekstur maupun rasa dadih susu sapi.

Dera Nurul Fadila, 2022
TOTAL BAKTERI ASAM LAKTAT, PH, DAN TOTAL ASAM DADIH SUSU SAPI DENGAN PENAMBAHAN SIROP UMBI YAKON UNTUK DMT2 TAHUN 2022
UPN Veteran Jakarta, Fakultas Ilmu Kesehatan, Gizi Program Sarjana
[www.upnvj.ac.id – www.library.upnvj.ac.id – www.repository.upnvj.ac.id]

g. Pada penentuan formula terpilih menggunakan metode MPE didapatkan dadih susu sapi dengan penambahan sirop umbi yakon F2 sebagai formula terpilih. Dasar pemilihan produk terpiih dilakukan berdasarkan hasil seluruh uji, meliputi analisis kimia, mikrobiologi dan memiliki daya terima yang baik.
h. Hasil perhitungan porsi dadih susu sapi dengan penambahan sirop umbi yakon dan diharapkan dapat memberikan efek *antidiabetic* adalah sebanyak 100 ml untuk satu porsi.
i. Satu porsi (100 ml) memiliki total bakteri asam laktat sebanyak 1,3 x 10^{10} dan sudah memenuhi jumlah probiotik yang dapat memberikan efek positif terhadap pasien DMT2 dan tidak melebihi asupan harian.

V.2 Saran

Beberapa saran dari peneliti untuk penelitian lanjutan antara lain sebagai berikut :

a. Sebagai pangan *antidiabetic*, produk dadih dengan penambahan sirop umbi yakon mengandung probiotik yang berasal dari dadih dan prebiotik dari sirop umbi yakon. Pada penelitian selanjutnya disarankan melakukan analisis kandungan prebiotik pada sirop umbi yakon terlebih dahulu sebelum ditambahkan pada dadih.
b. Menguji pengaruh lama fermentasi terhadap kandungan bakteri asam laktat pada dadih, sebab pada penelitian ini dadih hanya difermentasi selama 24 jam. Sementara pada penelitian sebelumnya fermentasi dadih berada pada rentang 24-48 jam.
c. Menguji pengaruh jumlah skala pembuatan terhadap kandungan bakteri asam laktat pada dadih. Oleh karena penelitian ini sampel uni mikrobioogi dan kimia dibuat dalam skala kecil, sementara sampel uji organoleptik dibuat dengan skala besar. Produk yang dihasilkan pada produk F3 dalam skala besar terlihat lebih lembut dan mirip dengan yogurt plain sementara F3 dalam skala kecil tidak jauh berbeda dengan F1 dan F2, yaitu tekstur seperti tahu.

d. Dadih yang dihasilkan dari segi rasa dan tekstur kurang disukai, dalam penelitian selanjutnya disarankan untuk meningkatkan nilai penerimaan terhadap produk.
e. Menguji efektifitas pemberian dadih susu sapi dengan penambahan sirop umbi yakon terhadap pasien DMT2.