

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

- a. Formula pada kefir terdiri dari 3 formula. Formula terdiri dari penambahan tepung pisang batu pada masing-masing formula yaitu 4 gram untuk F1, 8 gram untuk F2 dan 12 gram untuk F3.
- b. Formula terpilih pada kefir dengan penambahan tepung pisang batu, memiliki kadar air sebesar 85,47%, kadar lemak sebesar 0,24%, kadar protein sebesar 4,44%, kadar karbohidrat sebesar 8,56% dan kadar serat kasar sebesar 1,09%.
- c. Semua formula memiliki nilai rata-rata pH sebesar 4. Kefir dengan penambahan tepung pisang batu memiliki viskositas tertinggi, yaitu sebesar 636.6 cP.
- d. Semua formula baik formula kontrol dan formula uji memenuhi syarat total bakteri asam laktat (minimal 10^7 CFU/ml). Kefir dengan penambahan tepung pisang batu memiliki total bakteri asam laktat tertinggi pada F2, yaitu $6,7 \times 10^7$ CFU/ml.

V.2 Saran

- a. Saran untuk peneliti lain yang akan melanjutkan penelitian ini diharapkan menganalisis serat pangan total dan kadar asam laktat. Selain itu, adanya penambahan perisa untuk menutupi rasa sepat yang dihasilkan dari tepung pisang batu.
- b. Saran untuk institusi pendidikan ataupun mahasiswa lain yang akan menggunakan penelitian ini diharapkan melakukan inovasi.
- c. Saran untuk masyarakat dapat mempertimbangkan untuk mengkonsumsi kefir dengan penambahan tepung pisang batu sebagai minuman sinbiotik yang baik untuk kesehatan.