

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1. Simpulan

Simpulan yang didapat dari hasil penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Penambahan probiotik kefir air pada berbagai jus buah dan sayur berpengaruh terhadap sifat fisikokimia meliputi: nilai pH, total asam tertitrasi, kandungan etanol, karbondioksida, asam laktat dan asam asetat serta total padatan terlarut.
2. Penambahan probiotik kefir air pada berbagai jus buah dan sayur berpengaruh terhadap kandungan total fenolik, aktivitas antioksidan dan total antosianin.
3. Probiotik kefir air selama proses fermentasi jus buah dan sayur mengalami peningkatan jumlah mikroba, yang dihitung dari jumlah *Lactobacillus* dan *Leuconostoc* pada media MRS, *Lactococcus* pada media M17, *Saccharomyces* pada media DRBC dan total bakteri mesofilik pada media PCA.
4. Kelompok jus buah yang memenuhi seluruh standar kelayakan sebagai minuman probiotik, antara lain kefir jus kiwi, kwinsi, strawberry dan tomat. Pada kefir jus buah dan sayur lainnya hanya memenuhi sebagian dari standar kelayakan, antara lain kefir jus delima, pir berduri, wortel, melon, adas, apel dan anggur. Kefir jus bawang merah memenuhi standar kelayakan yang terendah, karena hanya memenuhi standar kelayakan aktivitas antioksidan dan jumlah bakteri asam laktat.

5.2. Saran

Berdasarkan pembahasan analisis penelitian, maka dapat disarankan sebagai berikut:

1. Pada penelitian ini, dua jurnal rujukan menggunakan jenis jus buah dan sayur yang berbeda-beda, maka perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai penambahan probiotik kefir air kedalam jus buah dan sayur yang sama, agar didapat karakteristik produk yang lebih spesifik.