

## BAB VI

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 6.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian kali ini, peneliti dapat menyimpulkan beberapa hal sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil fermentasi minuman kopi menggunakan bakteri asam laktat *Lactobacillus acidophilus* didapatkan hasil berupa semakin tinggi jumlah konsentrasi susu skim, bakteri asam laktat dan waktu fermentasi yang digunakan maka semakin tinggi kadar asam dan semakin menurun pH (semakin asam) yang didapatkan.
2. Formulasi minuman kopi probiotik terbaik berdasarkan hasil penelitian adalah F5 karena memiliki cita rasa yang paling disukai oleh panelis dan memiliki hasil evaluasi yang sesuai SNI yang memiliki kadar asam tertitrasi, kadar protein, kadar lemak.

#### 6.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dapat disarankan beberapa hal sebagai berikut:

1. Uji aktivitas untuk memastikan kebenaran aktivitas dari minuman kopi probiotik.
2. Diperlukan uji evaluasi berupa: mutu, kemanan dan kualitas.