

BAB VII

KESIMPULAN DAN SARAN

7.1 Kesimpulan

Dari penelitian yang sudah dilakukan dapat disimpulkan bahwa pembuatan susu prebiotik dengan bahan dasar ubi jalar ungu, putih dan kuning yang dilakukan dengan 9 variabel yang berbeda dengan penambahan sukrosa, susu kental manis dan susu *full cream* didapatkan variabel yang optimal pada penambahan susu kental manis yaitu pada susu ubi jalar ungu (variabel 2) dengan kadar asam laktat yang dihasilkan sebesar 0,023% pada jam ke-6 serta variabel yang optimal pada penambahan susu *full cream* yaitu pada variabel 3 (ubi jalar ungu) yang menghasilkan kadar asam laktat sebanyak 0,018% pada jam ke-6 dengan waktu inkubasi yang sama yaitu 24 jam dan suhu 42 °C dalam inkubator.

7.2 Saran

Ubi jalar merupakan salah satu bahan pangan yang dapat dengan mudah untuk dikembangkan, kandungan gizi yang tinggi yang terkandung pada ubi jalar merupakan salah satu alasan untuk membuat produk ubi jalar semakin banyak lagi. Alat autoklaf alangkah lebih baik jika dilengkapi dengan roda pada bagian bawah agar dapat dipindahkan dengan mudah dan lebih ditingkatkan lagi dalam bahan yang mengandung isolator agar lebih aman ketika kita memegang pegangan autoklaf.