

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian, nilai rata-rata IC<sub>50</sub> untuk minuman probiotik sirsak gunung dengan starter *Lactobacillus casei* sebesar 5.327,315ppm. Sedangkan nilai rata-rata IC<sub>50</sub> untuk minuman probiotik sirsak gunung dengan starter campuran antara *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* adalah 1.715,356 ppm. Uji analisis statistik menunjukkan bahwa perbedaan jenis starter yang digunakan pada minuman probiotik sirsak gunung (*Annona montana* Macf.) dapat mempengaruhi kadar antioksidan.

#### **5.2 Saran**

1. Minuman probiotik yang dihasilkan dicoba untuk dilakukan pengujian secara *in vivo* terhadap kadar *superoxide dismutase* (SOD) atau *malondialdehyde* (MDA).
2. Aplikasi untuk dijadikan sebagai minuman fungsional lebih tepat menggunakan bakteri campuran yaitu *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*.