

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa karakteristik Mutu fisik yaitu warna cokelat, rasa manis dan aroma khas cokelat. Nilai pH yaitu 5,94, nilai angka lempeng total yaitu $4,8 \times 10^{-2}$ koloni/g, nilai angka kapang/khamir yaitu $1,6 \times 10^{-2}$ koloni/g dan kadar air yaitu 3,3 %.

5.2 Saran

Dapat dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai bakteri patogen yang terdapat dalam sediaan permen cokelat probiotik sirsak gunung yaitu bakteri *E.coli*, *Salmonella*, *Coliform*, dan *Staphylococcus aureus*.