

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa : hasil uji proksimat dari perlakuan terbaik *fruitghurt* kulit pisang mas (Q1²) dan *fruitghurt* daging buah pisang mas (P1¹), untuk mengetahui kandungan gizi *fruitghurt* dari daging buah pisang mas dan kulit pisang mas meliputi kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, dan kadar karbohidrat. Hasil kadar air *fruitghurt* tertinggi pada perlakuan kulit pisang sebesar 73.79%, kadar abu *fruitghurt* tertinggi pada perlakuan daging buah pisang mas sebesar 1.75%, kadar protein *fruitghurt* tertinggi pada perlakuan kulit pisang mas sebesar 4.93%, kadar lemak *fruitghurt* tertinggi pada perlakuan kulit pisang mas sebesar 1.05%, dan kadar karbohidrat *fruitghurt* tertinggi pada perlakuan daging buah pisang mas sebesar 38.69%. kadar asam laktat *fruitghurt* daging buah pisang mas tertinggi perlakuan P0 dan P2 sebanyak 0.41%-0.40%. kadar asam laktat tertinggi pada *fruitghurt* kulit pisang mas pada perlakuan : Q0 : 0.40% dan Q2 : 0.38%, dengan waktu fermentasi 24 jam. pH tertinggi dari *fruitghurt* daging buah pisang mas pada perlakuan P2 : 3.8% dan P3 : 3.6%, dan pH tertinggi *fruitghurt* dari kulit pisang mas pada perlakuan Q2 : 3.56% dan Q1 : 3.5%, dengan waktu fermentasi 24 jam.

5.2. Saran

Disarankan untuk melakukan penelitian lanjutan dengan uji organoleptik dan variasi waktu fermentasi terhadap daya simpan *fruitghurt* pisang mas dan dapat menggunakan pewarna alami lainnya sehingga dapat dihasilkan *fruitghurt* yang lebih berkualitas.