

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

#### 1. Kesimpulan Umum

Penambahan jenis inokulum probiotik pada varietas ubi kayu dapat menghasilkan tapai ubi kayu probiotik yang disukai panelis.

#### 2. Kesimpulan Khusus

- a. Penambahan jenis inokulum dan varietas ubi kayu berinteraksi terhadap warna, pH, kadar air, gula total, kadar alkohol, aktivitas antioksidan, dan tingkat kesukaan dari tapai ubi kayu probiotik.
- b. Tapai ubi kayu probiotik yang paling disukai panelis ialah tapai ubi kayu kuning yang dibuat dengan inokulum NKL ditambah *Lactobacillus plantarum* Dad-13 dan *Saccharomyces boulardii*. Tapai tersebut mempunyai nilai pH 5,65, kadar air 57,88%, gula total 14,99%, kadar alkohol 3,38%, warna *lightness* 54,97, *redness* 1,95, *yellowness* 20,28, jumlah BAL  $6,3 \times 10^8$  CFU/g, jumlah yeast  $6,3 \times 10^7$  CFU/g, dan aktivitas antioksidan (RSA) 90%.

### B. Saran

Perlu dilakukan pengujian menggunakan instrumen untuk mengetahui tekstur dari tapai yang sudah diteliti.