

## 6. KESIMPULAN DAN SARAN

### 6.1. Kesimpulan

- Dari ketiga rasio penambahan tepung porang (0,3%, 0,4%, dan 0,5%) pada susu prebiotik, hasil paling baik dari sifat fisikokimiaawi diperoleh pada konsentrasi 0,5%.
- Susu prebiotik dengan penambahan tepung porang sebanyak 0,5% memiliki nilai pH yang netral, viskositas, kadar protein dan kadar serat yang cukup tinggi.
- Karakteristik susu prebiotik dengan komposisi yang paling disukai pada seluruh atribut adalah susu prebiotik dengan penambahan tepung porang 0,3%

### 6.2. Saran

Pada penelitian berikutnya perlu dilakukan penelitian susu prebiotik dengan pangujian umur simpan susu. Pengujian sensori perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui uji skor mutu produk susu prebiotik. Pengujian susu prebiotik dengan berbagai inovasi untuk mengembangkan produk susu prebiotik yang dapat dicoba dengan pemberian rasa/ *flavour* pada susu prebiotik seperti strawberi, coklat, maupun rasa lainnya.