V. SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

1. Kultur campuran *L. plantarum* dan *L. acidophilus* merupakan jenis bakteri asam laktat yang dapat menghasilkan minuman probiotik sari buah durian lay dengan karakteristik lebih baik dibanding kultur tunggal.
2. Lama penyimpanan dingin (4^oC) selama 2 minggu masih dapat menghasilkan minuman probiotik sari buah durian lay dengan karakteristik terbaik.
3. Tidak terdapat interaksi antara jenis BAL dan lama penyimpanan dingin (4^oC) pada parameter total BAL, pH, total asam dan viabilitas, namun berdasarkan penerimaan keseluruhan, kombinasi *L. plantarum* dan *L. acidophilus* yang disimpan selama 2 minggu pada suhu 4^oC merupakan perlakuan yang menghasilkan minuman probiotik sari buah durian lay dengan karakteristik terbaik.

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai lama penyimpanan suhu ruang untuk dibandingkan dengan penyimpanan dingin agar mendapatkan karakteristik minuman probiotik sari buah lay terbaik.
2. Untuk memproduksi probiotik sari buah durian lay, disarankan menggunakan kombinasi BAL campuran (*L. plantarum* dan *L.acidophilus*) (1:1).

3. Perlu dilakukan bagaimana cara memperpanjang masa penyimpanan dingin (lebih dari 2 minggu) sehingga masih bisa diterima oleh konsumen.