

5. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Perlakuan suhu dan lama perebusan memberikan pengaruh terhadap viabilitas *L. acidophilus* yang difortifikasi pada mie instan lele ubi jalar ungu dengan perlakuan terbaik yaitu T1t1 (suhu 90°C, 180 detik) dengan rata-rata viabilitas 4,67

5.2 Saran

Pada penelitian ini disarankan agar pada saat perebusan suhu yang digunakan harus optimum yaitu 100°C dengan waktu yang relatif singkat, dikarenakan lamanya pembuatan mi instan sangat menurunkan viabilitasnya, sehingga mi instan akan menjadi benar-benar matang setelah direbus kembali.

