

BAB 6

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Penambahan *skim milk powder* memberikan pengaruh terhadap pH, kadar alkohol, total Bakteri Asam Laktat (BAL) dan total khamir pada kefir susu saga, akan tetapi pada hasil uji organoleptik tidak memberikan pengaruh terhadap aroma dan tekstur serta memberikan pengaruh terhadap warna dan rasa. Hasil terbaik yang didapat dari penelitian ini yaitu kefir susu saga dengan konsentrasi *skim milk powder* 12% yang memiliki pH 3,75, kadar alkohol 1,12%, total Bakteri Asam Laktat 7,04 log CFU/mL, total khamir 6,12 log CFU/mL dengan rata-rata nilai kesukaan warna 3,70 (biasa-suka), nilai kesukaan aroma 3,00 (biasa), nilai kesukaan tekstur 3,07 (biasa) dan nilai kesukaan rasa 2,83 (tidak suka-biasa).

6.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk menghilangkan aroma dan rasa langu pada susu saga seperti penambahan sirup komersil sehingga produk kefir susu saga dapat disukai oleh panelis.