

## V. PENUTUP

### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa terdapat interaksi yang nyata ( $P < 0,05$ ) antara faktor A dengan faktor B pada tingkat kemanisan dan sensori rasa, namun tidak terdapat interaksi yang nyata ( $P > 0,05$ ) pada kadar protein, nilai kalori, sensori aroma dan tekstur. Tingkat kemanisan kefir susu sapi tertinggi yaitu 14,17% Brix pada penambahan gula semut sebanyak 9% dan terendah 8,00% Brix pada penambahan inulin sebanyak 3%. Rataan kadar protein kefir susu sapi tertinggi yaitu 4,62% pada penambahan madu galo-galo. Nilai kalori kefir susu sapi tertinggi yaitu 79,70 kkal/100 gr pada penambahan gula sebanyak 9%. Sensori rasa yang paling disukai panelis terletak pada penambahan madu lebah sebanyak 9% yaitu 4,36, sensori aroma adalah pada penambahan gula semut dengan rata-rata 3,55 dan sensori tekstur pada penambahan madu lebah yaitu 3,59. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa kombinasi perlakuan terbaik diperoleh pada kefir susu sapi dengan penambahan gula semut sebanyak 9%.

### 5.2. Saran

Perlu diteliti lebih lanjut mengenai masa penyimpanan kefir susu sapi dengan penambahan gula agar dapat dijadikan sebagai pedoman penentuan batas masa simpan kefir.