

V. PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa adanya interaksi yang ditunjukkan dari masing-masing jenis gula (Faktor A) dan konsentrasi gula (Faktor B) yang berbeda terhadap total fenol, sedangkan pada kadar lemak dan kadar abu tidak terdapat interaksi. Perlakuan pada penelitian ini tidak berpengaruh pada kadar lemak kefir susu sapi. Kadar abu tertinggi yaitu 0,86% pada kefir susu sapi dengan penambahan gula semut dan terendah 0,56% pada penambahan inulin. Total fenol kefir susu sapi terendah yaitu 36,77 mg GAE/g dengan penambahan inulin dan tertinggi 123,98 mg GAE/g dengan penambahan gula semut. Jika ditinjau dari kadar lemak, kadar abu dan total fenol mendapatkan perlakuan terbaik pada kombinasi perlakuan A4B3 yaitu perlakuan kefir susu sapi dengan penambahan gula semut 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 dan kualitas kefir.