

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Karakteristik isolat BAL dadih DHS 6 memenuhi kriteria probiotik dengan memiliki viabilitas ketahanan pH asam sebesar 92.20%, viabilitas ketahanan garam empedu sebesar 91.73% dan aktivitas antimikroba terhadap bakteri patogen berkisar 9.3-15.6 mm dengan jenis *Lactiplantibacillus pentosus* strain HBUAS 53657 yang digunakan sebagai mikroorganisme pembuatan starter susu fermentasi.
2. Pada pembuatan susu kerbau fermentasi dengan menggunakan strain bakteri *Lactiplantibacillus pentosus* strain HBUAS53657 sebanyak 6% dengan penambahan sari buah jeruk sebanyak 20% memberikan hasil terbaik pada total koloni BAL, aktivitas antioksidan, nilai pH, nilai TTA, kadar lemak dan uji organoleptik rasa produk susu fermentasi.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, penambahan persentase starter sampai 6% dan penambahan sari buah jeruk sampai 20% masih bisa diterima panelis dan dapat memperbaiki kandungan nilai gizi dari susu fermentasi. Kemudian disarankan untuk penelitian selanjutnya dapat melakukan pengamatan terhadap lama penyimpanan susu fermentasi.

