

## V. PENUTUP

### 1.1. 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 khamir kefir susu sapi, sedangkan pada total bakteri asam laktat (BAL) dan nilai aktivitas antioksidan tidak terdapat interaksi. Jika ditinjau dari total BAL, total khamir dan aktivitas antioksidan maka perlakuan terbaik pada kefir susu sapi adalah pada kombinasi perlakuan A4B3 (penambahan gula semut 9%).

### 1.2. Saran

Perlu diteliti lebih lanjut terhadap perlakuan penambahan gula semut 9% (A4B3) pada kefir dan juga perlu diteliti lebih lanjut mengenai masa simpan kefir susu sapi dengan penambahan gula agar dapat dijadikan sebagai pedoman penentuan batas masa simpan dan kualitas kefir.

