

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penambahan tepung porang pada susu kambing fermentasi berpengaruh nyata terhadap total bakteri asam laktat, total asam tertitiasi, pH dan kadar serat, dimana H0 ditolak dan H1 diterima. Penambahan tepung porang pada susu kambing fermentasi terbaik pada penelitian ini adalah perlakuan B (0.25%) dengan total bakteri asam laktat 19.00×10^9 CFU/ml, total asam tertitiasi 1.21%, nilai pH 4.10 dan kadar serat 0.18%.

5.2. Saran

Penambahan tepung porang pada susu kambing fermentasi disarankan sampai 0.25%, karena penambahan tepung porang hingga 1% menyebabkan penurunan total bakteri asam laktat, total asam tertitiasi serta peningkatan nilai pH dan kadar serat.

