

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa penambahan tepung porang (*Amorphophallus oncophyllus*) pada susu kambing fermentasi *Levilactobacillus brevis* DSM02 berbeda nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap kadar air, viskositas, nilai organoleptik tekstur, dan nilai organoleptik warna. Akan tetapi berpengaruh tidak nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap kadar protein, nilai organoleptik rasa, nilai organoleptik aroma, dan nilai organoleptik penerimaan keseluruhan. Pada penelitian dapat disimpulkan bahwa susu kambing fermentasi dengan penambahan terbaik didapat pada perlakuan B yaitu penambahan 0,25 % dengan kadar air 84,33%, kadar protein 2,77%, dan viskositas 6.114 cP. Nilai organoleptik yang masih dapat diterima panelis, nilai rasa 3,28 (sedikit suka), nilai aroma 3,85 (suka), nilai tekstur 3,92 (suka), nilai warna 4,03 (suka), dan nilai penerimaan keseluruhan 3,57 (suka).

### 5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, penulis menyarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung porang (*Amorphophallus oncophyllus*) terhadap lama penyimpanan susu kambing fermentasi *Levilactobacillus brevis* DSM02.