

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa penambahan tepung pisang kepok (*Musa balbisiana*) pada susu fermentasi *Lactococcus lactis* D4 berbeda nyata ($P < 0.05$) terhadap kadar air, kadar protein dan uji hedonik (warna, aroma, rasa, tekstur dan daya terima keseluruhan) akan tetapi berpengaruh tidak nyata ($P > 0.05$) terhadap kadar lemak. Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penambahan tepung pisang kepok pada susu fermentasi dengan kualitas terbaik didapat pada perlakuan E yaitu penambahan tepung pisang kepok 10% dengan kadar air 80,39%, kadar lemak 3,93%, kadar protein 5,14%, dan uji organoleptik yang masih dapat diterima oleh panelis, nilai warna 4,22 (netral), nilai aroma 4,24 (netral), nilai rasa 4,74 (agak suka), dan nilai tekstur 4,86 (agak suka) dan daya terima keseluruhan 5,10 (agak suka).

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian penulis menyarankan untuk dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai peningkatan konsentrasi penambahan tepung pisang kepok.

