

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian ini, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Total bakteri tertinggi pada fermentasi kefir susu sapi terdapat dalam proses fermentasi tahap 1 yang dilakukan pada suhu 25°C ( $\pm 2$ ), sedangkan total khamir tertinggi terdapat pada tahap fermentasi 2 dalam suhu 5°C.
2. Dosis starter terbaik untuk pembuatan kefir susu sapi adalah dosis starter 5% dengan total bakteri tertinggi ( $10,8 \times 10^8$  cfu/ml) dan total khamir ( $7,00 \times 10^6$  cfu/ml) dengan nilai pH 4,12.
3. Nilai organoleptik aroma produk kefir susu sapi yang disukai panelis diperoleh dari kefir dengan dosis starter 15%. Sedangkan rasa dan konsistensi pada produk kefir susu sapi yang disukai panelis terdapat dalam produk kefir susu sapi dosis 10%.

### 5.2 Saran

Dari hasil penelitian ini, disarankan agar pada penelitian selanjutnya dilakukan analisis terhadap kualitas nilai gizi melalui pengukuran kadar alkohol, kadar asam, kadar protein terlarut, serta keawetan dan kelayakan produk kefir susu sapi untuk dikonsumsi setelah 36 jam proses fermentasi.