

BAB V. KESIMPULAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, maka dapat disimpulkan bahwa isolasi bakteri asam laktat yang dilakukan pada sampel dadih mengidentifikasi adanya *Lactobacillus plantarum*, *Limosilactobacillus fermentum*, dan *Weisella paramesenteroides*. Berdasarkan uji potensi probiotik, *Lactobacillus plantarum* dan *Weisella paramesenteroides* memiliki potensi yang sangat baik sebagai probiotik. Fermentasi susu kedelai dengan menggunakan spesies BAL dari dadih menghasilkan tekstur susu yang kental, berwarna putih kekuningan, rasa yang sedikit asam dan aroma langu khas kacang-kacangan. Ditinjau dari profil kimianya, fermentasi susu kedelai menghasilkan produk asam laktat yang menurunkan pH susu seiring bertambahnya waktu fermentasi. Kadar gula menurun karena digunakan oleh bakteri sebagai sumber energi untuk pertumbuhannya, serta konsentrasi protein terlarut yang menurun.

5.2 Saran

Pada penelitian selanjutnya disarankan beberapa hal berikut seperti:

1. Melakukan uji secara kuantitatif pada nilai organoleptik pada produk susu kedelai
2. Menguji tiap strain bakteri mengenai kemampuannya dalam menghasilkan bakteriosin
3. Melakukan uji aktivitas antioksidan untuk mendapatkan informasi lebih baik mengenai profil kimia susu kedelai fermentasi

