

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian susu fermentasi *Lactobacillus paracasei* dengan penambahan tepung rumput laut (*Eucheuma cottonii*) dapat disimpulkan bahwa pemberian tepung rumput laut memberikan pengaruh berbeda nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap kadar protein, kadar air, total asam tertitrasi, nilai organoleptik aroma, warna, rasa dan tekstur. Dari penelitian dapat disimpulkan bahwa susu fermentasi *Lactobacillus paracasei* dengan penambahan tepung rumput laut terbaik didapatkan pada perlakuan B yaitu dengan penambahan tepung rumput laut sebanyak 0,5% dengan nilai kadar protein 3,13%, kadar air 84,79%, TTA 0,80%, nilai organoleptik aroma 4,78 (agak suka), warna 5,96 (suka), rasa 5,38 (agak suka) dan tekstur 5,60 (suka).

### 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian untuk menghasilkan susu fermentasi dengan kualitas yang baik, dapat ditambahkan tepung rumput laut dengan penambahan sebanyak 0,5%.

