

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari penelitian mengenai efektivitas dosis starter terhadap waktu pemanenan dan organoleptik minuman fermentasi susu kambing, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Total bakteri tertinggi pada fermentasi kefir susu kambing terdapat dalam proses fermentasi tahap I yang dilakukan pada suhu 23-27°C, sedangkan total khamir tertinggi terdapat pada fermentasi tahap II dalam suhu 5°C
2. Dosis 5% merupakan dosis terbaik pembuatan kefir susu kambing dengan total bakteri tertinggi (9,83 cfu/ml) serta total khamir (6,78 cfu/ml) memiliki nilai pH 4,57.
3. Nilai organoleptik aroma dan kosistensi kefir susu kambing yang disukai panelis diperoleh dari produk kefir dengan dosis 15%, sementara kefir susu kambing dengan dosis starter 10% merupakan rasa kefir yang paling disukai oleh panelis

5.2 Saran

Dari hasil penelitian ini, disarankan agar penelitian selanjutnya melakukan analisis terhadap kualitas nilai gizi dari produk kefir susu kambing melalui pengukuran kadar alkohol, kadar asam, protein terlarut, serta keawetan dan kelayakan konsumsi produk kefir susu kambing pada masa penyimpanan.