

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat interaksi yang berbeda sangat nyata ($P < 0.01$) antara kombinasi *Lactobacillus plantarum* dan *Streptococcus thermophilus* dengan penambahan sari buah terong belanda terhadap kadar serat kasar, namun tidak terdapat interaksi ($P > 0.05$) terhadap derajat keasaman, penilaian organoleptik warna, aroma dan rasa susu fermentasi. Kombinasi starter *Lactobacillus plantarum*: *Streptococcus thermophilus* (1.5%:4.5%) dengan sari terong belanda 10% yang terbaik pada derajat keasaman susu fermentasi dengan hasil derajat keasaman 1.05%, tetapi kombinasi starter *Lactobacillus plantarum*: *Streptococcus thermophilus* (4.5%:1.5%) dengan sari terong belanda 20% yang terbaik pada kadar serat kasar dan nilai organoleptik susu fermentasi dengan hasil kadar serat kasar 0.57% dan nilai organoleptik warna 2.44, aroma 1.76 dan rasa 1.96.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disarankan untuk menggunakan kombinasi *Lactobacillus plantarum* dan *Streptococcus thermophilus* (4.5:1.5%) dan menambahkan sari terong belanda sebanyak 20% pada susu fermentasi.