

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

Hasil dari penelitian dapat disimpulkan bahwa lama penyimpanan susu kambing fermentasi memberikan penurunan terhadap total koloni BAL *Lactobacillus fermentum* NCC2970 dan kadar pH serta meningkatkan nilai TTA (*total titratable acid*). Lama penyimpanan susu kambing fermentasi 0 – 15 hari memberikan nilai organoleptik tertinggi aroma 1,76, rasa 1,42 dan tekstur 1,96. Lama penyimpanan susu kambing fermentasi pada suhu dingin hingga 15 hari masih mampu mempertahankan produk susu kambing fermentasi untuk dapat dikonsumsi.

### 5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian untuk meningkatkan nilai organoleptik susu kambing fermentasi perlu dilakukan penambahan gula sehingga akan meningkatkan cita rasa dari produk susu kambing fermentasi. Lama penyimpanan susu kambing fermentasi sebaiknya disimpan hingga penyimpanan 15 hari.