

## V. KESIMPULAN

### A. Kesimpulan

Hasil penelitian menunjukkan pengaruh berbeda sangat nyata ( $P < 0.01$ ) antara kombinasi starter *Lactobacillus plantarum* dan *Streptococcus thermophilus* dengan penambahan sari buah terong belanda terhadap kadar air, nilai pH, aktivitas antioksidan, namun berbeda tidak nyata terhadap kadar protein susu fermentasi. Kombinasi starter *Lactobacillus plantarum* dan *Streptococcus thermophilus* (4.5%:1.5%) dengan penambahan sari buah terong belanda 10% yang terbaik pada kadar air susu fermentasi dengan hasil 86.57%, namun dengan penambahan sari buah terong belanda dengan konsentrasi 20% memberikan hasil terbaik pada nilai pH 4.01 dan aktivitas antioksidan 53.53%. Jadi hasil susu fermentasi yang terbaik dengan kadar air 86,57%, aktivitas antioksidan 53.53%, nilai pH 4.01 dan kadar protein 4,08%.

### B. Saran

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