

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa lama penyimpanan susu fermentasi hingga 30 hari pada suhu *refrigerator* dengan menggunakan starter *Lactiplantibacillus plantarum* SN13T dapat mempertahankan kadar air, total koloni bakteri asam laktat, menurunkan nilai pH, dan meningkatkan total titrasi asam serta nilai organoleptik. Lama penyimpanan susu fermentasi hingga 30 hari dengan menggunakan starter *Lactiplantibacillus plantarum* SN13T memiliki nilai kadar air 89,32%, pH 4,32, total titrasi asam 1,39% dan total koloni bakteri asam laktat $1,55 \times 10^8$ CFU/ml. Sedangkan nilai organoleptik yang terdiri dari warna, rasa, tekstur dan aroma tetap disukai sampai penyimpanan hingga 30 hari. Lama penyimpanan susu fermentasi sampai 30 hari menggunakan starter *Lactiplantibacillus plantarum* SN13T, masih memenuhi standar dan layak untuk dikonsumsi berdasarkan standar Codex dan Standar Nasional Indonesia.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, untuk meningkatkan nilai organoleptik susu fermentasi dengan menggunakan starter *Lactiplantibacillus plantarum* SN13T, perlu dilakukan penambahan gula, buah-buahan atau pemanis, untuk meningkatkan cita rasa dari produk susu fermentasi dengan menggunakan starter *Lactiplantibacillus plantarum* SN13T.