

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Hasil penelitian yang telah dilakukan pada pengaruh penggunaan wadah fermentasi dan konsentrasi penambahan starter dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Penambahan presentase starter yang berbeda diperoleh nilai rata-rata yang berbeda terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, total asam nilai pH dan total bakteri asam laktat dadih.
2. Presentase penambahan starter terbaik pada penelitian ini yaitu terdapat pada penambahan 5% starter dengan memperoleh kadar protein sebesar 4,61%, kadar lemak 3,96%, total bakteri asam laktat  $4,4 \times 10^9$ , kadar air 74,20%, kadar abu 1,03% dan nilai pH 3,8. Dadih belum memiliki standar mutu sehingga dilihat dari kadar protein yang diperoleh.
3. Nilai tambah yang diperoleh dari proses pengolahan 10,32 kg (10 liter) susu kerbau menjadi dadih yaitu Rp30.789/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 38,11%.

### 1.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan untuk penelitian selanjutnya agar melakukan pengujian pada temperatur yang digunakan dengan perbedaan suhu fermentasi susu, dan lamanya waktu penyimpanan