

V. PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penambahan ekstrak cincau hijau perdu (*Premna oblongifolia* Merr.) hingga konsentrasi 1,5% pada susu fermentasi berpengaruh tidak nyata terhadap kadar air, nilai pH, total asam tertitrasi, dan total koloni bakteri asam laktat. Dengan rata-rata nilai kadar air berkisar 87,39 – 87,64%, nilai pH 4,36 – 4,49, total asam tertitrasi 0,97 – 1,05%, dan total koloni bakteri asam laktat (BAL) $1,81 - 2,01 \times 10^8$ CFU/ml. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan ekstrak cincau hijau perdu hingga konsentrasi 1,5% memenuhi standar mutu berdasarkan SNI susu fermentasi yaitu kadar air maksimal 91,8%, pH 4,2 – 4,6, Total Asam Tertitrasi 0,5 – 2%, Total Koloni BAL sebesar 10^7 CFU/ml.

