

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan seduhan teh hitam (*Camellia sinensis (L.)*) pada pembuatan susu fermentasi memberikan pengaruh tidak nyata ($P>0,05$) terhadap pH, total titrasi asam, dan memberikan pengaruh nyata ($P<0,05$) terhadap total bakteri asam laktat. Berdasarkan penelitian yang dilakukan didapatkan hasil terbaik terdapat pada perlakuan P2 yaitu penambahan seduhan teh hitam (*Camellia sinensis (L.)*) sebanyak 5% dengan nilai pH 5,15, nilai total titrasi asam (TTA) 0,74% dan total koloni bakteri asam laktat (BAL) $114,95 \times 10^9$ CFU/ml.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian penulis menyarankan untuk dilakukan penelitian lebih lanjut tentang pengaruh lama penyimpanan penambahan seduhan teh hitam (*Camellia sinensis (L.)*) sebanyak 5% pada pembuatan susu fermentasi.

