

V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan sari kulit buah naga merah pada susu fermentasi *Lactobacillus fermentum* L23 memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar air dan kadar lemak dan memberikan pengaruh tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap kadar protein. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa hasil terbaik terdapat pada perlakuan P2 yaitu penambahan sari kulit buah naga merah pada susu fermentasi *Lactobacillus fermentum* L23 sebanyak 10% dengan kadar air 79,52%, kadar protein 6,03% dan kadar lemak 3,66%.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian penulis menyarankan untuk dilakukan penelitian lebih lanjut tentang pengaruh penyimpanan terhadap susu fermentasi *Lactobacillus fermentum* L23 dengan penambahan sari kulit buah naga merah sebanyak 10% agar dapat dijadikan sebagai pedoman penentuan batas masa simpan susu fermentasi.

