

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian dapat disimpulkan bahwa adanya interaksi yang nyata ($P < 0,05$) antara faktor A (susu kedelai) dan faktor B (starter) terhadap uji organoleptik rasa, namun tidak terjadi interaksi nyata ($P > 0,05$), terhadap kadar air, kadar protein, uji organoleptik (warna, aroma, tekstur). Hasil penelitian ini juga menunjukkan bahwa penambahan susu kedelai dan starter berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar protein dan uji organoleptik (rasa, aroma dan tekstur), tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap uji organoleptik warna. Hasil yang terbaik pada produk ini adalah A2B1 dengan penambahan 20% susu kedelai dan 2% konsentrasi starter *Lacticaseibacillus casei* dengan nilai masing-masing adalah kadar air 89,36%, kadar protein 3,03%, dan uji organoleptik dengan nilai warna 3,74 (suka), rasa 2,28 (tidak suka), aroma 2,74 (netral) dan tekstur 3,24 (netral).

5.2 Saran

Berdasarkan dari hasil penelitian ini, disarankan untuk membuat susu fermentasi dengan penambahan susu kedelai 20% dan 2% starter *Lacticaseibacillus casei strain Shirota*.