

V. PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan teh hitam (*camellia sinensis* (L.)) memberikan pengaruh yang nyata ($P < 0,05$) terhadap aktivitas antioksidan, total fenol dan pengaruh yang tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap sensori susu fermentasi *Pediococcus acidilactici* BK01. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa hasil terbaik terdapat pada perlakuan P2 (5%) dengan nilai aktivitas antioksidan 55,52%, total fenol 166,90 mg GAE/100g dan nilai sensori masih dalam range disukai oleh panelis yaitu dengan skor sensori rasa 3,66 (suka), aroma 3,44 (cukup suka), tekstur 3,44 (cukup suka) dan warna 3,64 (suka).

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, penulis menyarankan untuk dilakukan penelitian ini lebih lanjut menggunakan jenis teh yang berbeda, dengan persentase penambahan teh sebesar 5% dan jenis starter yang berbeda pada pembuatan susu fermentasi sebagai pangan fungsional.

