

## 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.

