

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

Setelah dilakukan penelitian, dapat disimpulkan bahwa penambahan konsentrasi maltodekstrin A(5%), B(10%), C(15%) dan D(20%) pada pembuatan starter kering susu fermentasi *Lactococcus lactis* D4 berpengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap kadar air, pH, total asam tertitiasi dan total bakteri asam laktat. Perlakuan A merupakan perlakuan terbaik dengan konsentrasi penambahan maltodekstrin 5% karena nilai kadar air 4,86%, nilai pH 5,00, nilai total asam tertitiasi 0,61% dan jumlah bakteri asam laktat  $20,9 \times 10^8$  CFU/g sudah memenuhi standar SNI (01-2970-2006) dan SNI (2980-2009).

### 5.2. Saran

Setelah dilakukan penelitian, penulis menyarankan untuk menggunakan maltodekstrin dengan konsentrasi 5% pada starter kering susu fermentasi *Lactococcus lactis* D4 dan disarankan untuk pengujian lebih lanjut seperti uji stabilitas produk.