

V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penambahan maltodekstrin pada starter kering *Lc. lactis* D4 berpengaruh nyata pada kelarutan, rendemen dan kadar protein. Pada penelitian ini diperoleh rata-rata kelarutan 88,29 - 95,33%, rendemen 13,34 - 25,67% dan kadar protein 8,20 – 15,21%. Hasil terbaik pada perlakuan penambahan maltodekstrin pada starter kering *Lc. lactis* D4 pada perlakuan D dengan penambahan konsentrasi maltodekstrin 20% yaitu dengan kelarutan 95,33%, rendemen 25,67% dan kadar protein 8,20%.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini, penulis menyarankan untuk menggunakan maltodekstrin dengan konsentrasi 20% pada starter kering *Lc. lactis* D4.



