

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terkait karakteristik pengaruh sari pepaya pada kefir susu sapi, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan uji yang telah dilakukan pada penelitian ini peneliti menyimpulkan bahwa perlakuan terbaik berdasarkan parameter uji kimia dan organoleptik yaitu perlakuan E (50% sari pepaya) dengan hasil uji nilai pH 3,82, total asam tertitrasi 1,62%, vitamin C 2,4 mg/100g, antioksidan 37,89%, dan total padatan terlarut 8,93°Brix, dengan parameter rata-rata kesukaan panelis terhadap warna 3,92, aroma 3,64, rasa 3,24 dan tekstur 3,28.
2. Berdasarkan hasil analisis perubahan kefir selama penyimpanan diketahui bahwa nilai pH, warna, dan total BAL menurun selama penyimpanan, serta total asam tertitrasi dan viskositas meningkat selama penyimpanan.
3. Berdasarkan pendugaan umur simpan dengan metode ESS (*Extended Storage Studies*) dengan jangka waktu pengamatan 42 hari pada suhu 4°C diketahui bahwa kefir tanpa penambahan sari pepaya memiliki umur simpan sekitar 28 hari dan kefir dengan penambahan sari pepaya memiliki umur simpan 14 hari.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, saran yang dapat diberikan peneliti untuk penelitian selanjutnya adalah:

1. Berdasarkan hasil penelitian, disarankan untuk melakukan penelitian lanjutan untuk menentukan formulasi dan cara pengolahan yang lebih baik untuk memperpanjang umur simpan kefir.
2. Pada penelitian lanjutan disarankan untuk melakukan pengujian kadar alkohol kefir.
3. Pada penelitian lanjutan disarankan peneliti lebih berhati-hati dalam preparasi sampel untuk uji warna dengan memastikan sampel yang diuji hanya memiliki 1 *tone* warna.