

V. PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan teh hitam pada susu fermentasi memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) meningkatkan kadar air dan menurunkan kadar lemak, namun memberikan pengaruh tidak nyata ($P > 0,05$) meningkatkan kadar protein. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa hasil terbaik terdapat pada perlakuan P2 yaitu penambahan teh hitam pada susu fermentasi sebanyak (5%) dengan kadar air 79,28%, kadar protein 5,41% dan kadar lemak 3,38%.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, penambahan persentase teh hitam cukup sebanyak 5% saja karena sudah mampu meningkatkan kadar air dan menurunkan kadar lemak susu fermentasi *Pediococcus acidilactici* BK01 dan disarankan untuk dilakukan penelitian lebih lanjut tentang pengaruh lama penyimpanan pada susu fermentasi *Pediococcus acidilactici* BK01.

