V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, penambahan konsentrasi maltodekstrin A(0%), B(5%), C(10%), D(15%), E(20%) berpengaruh nyata ($p < 0,05$) pada pembuatan starter kering *L. lactis* D4, terhadap kadar air, pH, total asam tertitiasi, dan total bakteri asam laktat. Konsentrasi 10% maltodekstrin menunjukkan hasil terbaik dengan mempertahankan keseimbangan optimal antara parameter. Perlakuan ini menurunkan kadar air 2,83% yang memadai untuk penyimpanan, viabilitas bakteri yang tinggi ($13,77 \times 10^7$ CFU/g), nilai pH 5,10 serta total asam tertitiasi 0,72%. Dengan demikian, penambahan maltodekstrin 10% direkomendasikan sebagai formulasi optimal dalam produksi starter kering *L. lactis* D4 karena mampu mempertahankan kualitas produk sekaligus menjamin aktivitas fermentasi yang baik.

5.2. Saran

Setelah dilakukan penelitian, penulis menyarankan untuk menggunakan maltodekstrin dengan konsentrasi 10% pada starter kering susu fermentasi *L. lactis* D4 dan disarankan untuk pengujian lebih lanjut seperti uji stabilitas produk.