

V. PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan *pulp* buah kolang-kaling memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) dalam menurunkan pH, meningkatkan total titrasi asam, dan total bakteri asam laktat, namun tidak berpengaruh nyata terhadap yeast kefir susu sapi. Berdasarkan penelitian yang dilakukan, didapatkan bahwa hasil terbaik pada perlakuan E yaitu dengan penambahan *pulp* buah kolang-kaling sebanyak 4% dengan nilai pH 3,92, nilai TTA 1,12%, total bakteri asam laktat $25,45 \times 10^8$ CFU/ml dan yeast $3,65 \times 10^6$ CFU/ml.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, penulis menyarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut menggunakan *pulp* buah kolang-kaling sebanyak 4% pada kefir susu sapi sebagai pangan fungsional serta mengukur kualitasnya pada masa simpan yang berbeda.

