

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Bakteri asam laktat berhasil diisolasi dari susu kambing etawa asal Kota Padang, Sumatra Barat yang diuji dan berpotensi sebagai probiotik dengan ditemukannya *Lactobacillus plantarum* sebagai mikroorganisme pembuatan starter kefir
2. Hasil menunjukkan pengaruh yang nyata ($P < 0.05$) pada masing-masing faktor beserta nilai terbaik dimana pemberian konsentrasi starter berpengaruh terhadap nilai pH (4,29), kadar lemak (38,54%), TTA (1,44) total koloni BAL ($87,44 \times 10^8$) dan aktivitas antioksidan (67,38%). Namun, menunjukkan pengaruh yang tidak nyata ($P > 0.05$) terhadap kadar air (86,56%) dan kadar protein (41,40%). Kemudian pada nilai organoleptik menunjukkan disukai panelis dengan skor terhadap rasa (3,34), aroma (3,50), warna (3,08), dan tekstur (3,31).

B. Saran

Pembuatan frozen kefir menggunakan starter bakteri asam laktat dari *Lactobacillus plantarum* sebaiknya dengan penambahan starter 6% dan ekstrak bunga telang 10%. Kemudian disarankan untuk penelitian selanjutnya dapat melakukan pengamatan terhadap lama penyimpanan kefir.