

V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan sari jambu biji merah (*Psidium guajava L.*) memberikan pengaruh nyata ($p < 0,05$) menurunkan pH dan meningkatkan total titrasi asam, total bakteri asam laktat serta total yeast es krim kefir susu sapi. Berdasarkan penelitian yang dilakukan didapatkan bahwa hasil terbaik terdapat pada perlakuan D yaitu penambahan sari jambu biji merah sebanyak 30% dengan nilai pH 5,97; nilai TTA 0,40%; total koloni bakteri asam laktat $18,68 \times 10^7$ CFU/ml dan total khamir $6,12 \times 10^7$ CFU/ml

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian penulis menyarankan untuk dilakukan penelitian lebih lanjut tentang lama pengaruh penyimpanan es krim kefir sebagai pangan fungsional.

