

V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penambahan madu galo-galo (*Heterotrigona itama*) pada whey fermentasi menggunakan *Lactiplantibacillus plantarum* SN13T berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar air, hedonik warna, rasa, aroma, mutu hedonik warna dan aroma, namun tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap viskositas, hedonik tekstur, mutu hedonik rasa dan tekstur whey fermentasi. Hasil terbaik pada penelitian ini adalah perlakuan D dengan penambahan 9% madu, dimana whey fermentasi yang dihasilkan memiliki kadar air 87,39%, viskositas 3,32 cP, hedonik warna 3,48, hedonik rasa 3,56, hedonik aroma 3,26, hedonik tekstur 3,26, mutu hedonik warna 3,84, mutu hedonik rasa 2,96, mutu hedonik aroma 2,68, dan mutu hedonik tekstur 4,26.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian, untuk meningkatkan kualitas whey fermentasi dengan penambahan madu Galo-galo (*Heterotrigona itama*) menggunakan starter *L. plantarum* SN13T, disarankan dilakukan modifikasi formulasi melalui penambahan bahan pengisi untuk meningkatkan viskositas dan penambahan bahan alami yang dapat meningkatkan cita rasa sehingga produk lebih diterima oleh konsumen.