

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini, dapat disimpulkan bahwa penambahan susu fermentasi *L.lactis* D4 memberikan pengaruh nyata terhadap nilai total BAL dan total titrasi asam dan berpengaruh tidak nyata terhadap total yeast dan pH pada *sourdough*. Penelitian ini diperoleh rata-rata total BAL $11,02-20,90 \times 10^{11}$ CFU/mL, total yeast $16,75 - 19,35 \times 10^7$ CFU/mL, pH 3,54 -3,73 dan TTA 1,42-2,14%. Perlakuan B dengan penambahan susu fermentasi *L.lactis* D4 25% merupakan perlakuan optimal dengan total BAL ($19,37 \times 10^{11}$ CFU/mL), total yeast ($1,87 \times 10^7$ CFU/mL), nilai pH (3,63) dan nilai total titrasi asam (1,69%).

5.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai stater *sourdough* dengan penambahan susu fermentasi *L.lactis* D4 dengan metode dry stater atau stater kering untuk mengetahui perbedaan karakteristik mikrobiologi dari stater *sourdough* basah.

