V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini, dapat disimpulkan bahwa pengaruh penambahan susu fermentasi *L.lactis* D4 dengan kosentrasi A(0%), B(25%), C(50%), D(75%), E(100%) berpengaruh nyata ($p<0,05$) pada pembuatan starter *sourdough* terhadap kadar air, kadar protein dan volume pengembangan. Kosentrasi 75% dengan penambahan susu fermentasi *L.lactis* D4 menunjukkan hasil terbaik dan mempertahankan keseimbangan optimal antara parameter. Perlakuan ini dapat menurunkan kadar air 49,33%, meningkatkan kadar protein 4,64% dan volume pengembangan 210,5%. Dengan ini penambahan susu fermentasi *L.lactis* D4 75% merupakan formulasi optimal dalam pembuatan starter *sourdough.*

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian, disarankan untuk dilakukan penelitian lanjutan mengenai pengembangan starter *sourdough* berbasis susu fermentasi *Lactococcus lactis* D4 dalam bentuk kering (*dry starter*) untuk mengetahui viabilitas mikroorganisme selama penyimpanan serta potensi pemanfaatannya sebagai starter fermentasi dengan umur simpan yang lebih lama.