

V. KESIMPULAN DAN SARAN

1.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat interaksi antara jenis starter (Faktor A) dan lama penyimpanan (Faktor B) terhadap *total plate count*, total koloni bakteri asam laktat dan total khamir kefir susu sapi. Faktor lama penyimpanan memberikan pengaruh terhadap *total plate count*, total koloni bakteri asam laktat dan total khamir, namun jenis starter tidak memberikan pengaruh. Rataan *total plate count* kefir susu sapi pada penyimpanan 15 hari dengan penggunaan starter yaitu 5.93 Log CFU/ml dan 5.89 Log CFU/ml pada penggunaan kefir grain, rata-rata total bakteri asam laktat pada penggunaan starter yaitu 10.04 Log CFU/ml dan 10.18 Log CFU/ml pada penggunaan kefir grain, rata-rata total khamir pada penggunaan starter yaitu 9.52 dan 9.79 Log CFU/ml pada penggunaan kefir grain.

1.2. Saran

Perlu diteliti lebih lanjut mengenai masa simpan kefir yang lebih lama serta pengolahan kefir sebagai pangan fungsional dengan penambahan bahan aktif alami sehingga mampu meningkatkan kualitas kefir dan lebih disukai oleh konsumen.