

## BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa tidak adanya interaksi yang nyata ( $P>0,05$ ) antara faktor A (jenis starter) dengan faktor B (lama penyimpanan) terhadap kadar protein, kadar lemak, laktosa, sensori rasa dan sensori kekentalan, namun terjadi interaksi yang nyata ( $P<0,05$ ) terhadap sensori aroma kefir susu sapi. Rataan kadar protein kefir susu sapi 4,30% pada kefir starter dan 3,19% pada kefir grain, kadar lemak 3,61% pada kefir starter dan 3,59% pada kefir grain, laktosa 4,07% pada kefir starter dan 2,32% pada kefir grain, sensori rasa lebih disukai pada kefir starter, namun sensori aroma dan sensori kekentalan lebih disukai pada kefir grain. Kefir susu sapi masih mampu mempertahankan kualitasnya dilihat dari kadar protein, kadar lemak, laktosa dan sensori dengan penggunaan kefir starter hingga lama penyimpanan 15 hari.

### 5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lanjut mengenai masa simpan lebih panjang dengan tambahan perasa atau sari buah agar lebih disukai oleh konsumen sekaligus bisa digunakan sebagai pedoman penentuan masa simpan kefir susu sapi terhadap kandungan nutrisinya.