

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

Hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa lama penyimpanan susu sapi fermentasi *Lactobacillus fermentum* PE2 dengan penambahan sari wortel yang disimpan pada suhu refrigerator dengan lama penyimpanan 20 hari menyebabkan penurunan terhadap kadar air dan aktifitas antioksidan serta peningkatan pada *Total Plate Count*. Lama penyimpanan susu fermentasi (*Lactobacillus fermentum* PE2) dengan penambahan sari wortel pada suhu refrigerator sampai dengan penyimpanan 20 hari memberikan nilai kadar air 79,31%, TPC 41,50 CFU/ml, dan aktivitas antioksidan 24,07 %.

### 5.2. Saran

Penyimpanan susu fermentasi dengan penambahan sari wortel, disarankan sampai pada penyimpanan 20 hari pada suhu refrigerator, dan perlu diteliti lebih lanjut mengenai uji organoleptik untuk produk sampai dengan penyimpanan 20 hari ini.

