

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa adanya interaksi yang ditunjukkan dari kedua jenis starter (faktor A) dan lama penyimpanan (faktor B) yang berbeda terhadap uji sensori dari segi rasa, aroma dan tekstur, sedangkan terhadap kadar protein kadar lemak dan laktosa tidak terdapat interaksi. Rataan kadar protein A1 yaitu 4,74% dan A2 3,19%, lemak A1 5,83% dan A2 4,69%, laktosa A1 1,28% dan A2 1,30%, rasa A1 3,22 dan A2 2,84, aroma A1 3,35 dan A2 3,11, tekstur A1 3,42 dan A2 3,14. Starter yang terbaik berdasarkan peubah yang diamati pada penelitian ini adalah dengan penggunaan kefir starter.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian lama penyimpanan kefir susu kambing dengan suhu refrigerator masih mempertahankan kualitasnya sampai penyimpanan 15 hari. Oleh karena itu, perlu dilakukan uji lanjutan diatas penyimpanan 15 hari, sehingga dapat diketahui batas penyimpanan maksimal kefir susu kambing.