

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Hasil dari penelitian dapat disimpulkan bahwa lama penyimpanan susu fermentasi (*Lactobacillus fermentum* PE2) dengan penambahan sari wortel yang disimpan pada suhu refrigerator memberikan pengaruh terhadap penurunan nilai pH, nilai TTA serta penurunan total koloni BAL. Penyimpanan susu fermentasi (*Lactobacillus fermentum* PE2) dengan penambahan sari wortel pada suhu refrigerator hingga 20 hari masih mampu memenuhi syarat mutu susu fermentasi ditinjau dari nilai pH, TTA dan total koloni BAL.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini penulis menyarankan untuk penelitian selanjutnya, dapat melakukan pengamatan terhadap susu fermentasi menggunakan kultur *Lactobacillus fermentum* PE2 dengan penambahan ekstrak buah atau sayur selain dari pada sari wortel.

