

## KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. KESIMPULAN

Penambahan susu fermentasi *Lactococcus lactis D4* pada pembuatan es krim probiotik memberikan pengaruh berbeda nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap pH, total asam tertitrasi dan total bakteri asam laktat. Penambahan susu fermentasi sebanyak 20% pada menghasilkan es krim probiotik terbaik. Penambahan susu fermentasi *Lactococcus lactis D4* sebanyak 20% menghasilkan es krim probiotik dengan pH 6,05, total asam tertitrasi 0,62 % dan total bakteri asam laktat  $6,7 \times 10^{10}$  CFU/ml.

### 5.2. SARAN

Berdasarkan penelitian es krim probiotik ini disarankan ditambahkan perisa pada es krim untuk memicu daya tarik konsumen.

