

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

Penyimpanan berbeda pada suhu dingin (4-8°C) kefir susu-kolostrum sapi menyebabkan perubahan nilai pH dan viskositas akan tetapi tidak berpengaruh terhadap warna kefir karena menghasilkan warna yang relatif sama.

### 5.2. Saran

Adanya perubahan kualitas kefir selama penyimpanan menunjukkan bahwa kefir lebih baik langsung dikonsumsi setelah masa inkubasi selesai dimana produk kefir telah dipisahkan dari biji kefir.

