

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.

