

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Masing-masing faktor konsentrasi teh dan jenis teh berpengaruh nyata terhadap aktivitas antioksidan kefir bubuk. Semakin tinggi konsentrasi teh, maka semakin tinggi pula aktivitas antioksidannya. Teh kecombrang konsentrasi 10% menghasilkan kefir bubuk dengan aktivitas antioksidan tertinggi sebesar 54,06%. Jenis teh kecombrang serih yang menghasilkan kefir bubuk dengan aktivitas antioksidan tertinggi sebesar $50,36 \pm 3,75\%$.
2. Perlakuan optimum kefir bubuk dihasilkan dari kombinasi teh kecombrang serih konsentrasi 10% dengan nilai *desirability* 0,771 yang dapat menghasilkan aktivitas antioksidan sebesar $52,39 \pm 1,88\%$.
3. Karakteristik fisikokimia kefir bubuk formula optimum memiliki nilai pH $3,15 \pm 0,08$, viskositas $61,71 \pm 4,21$ cP, rendemen $29,48 \pm 1,93\%$, rehidrasi $23,42 \pm 0,46$ detik, sineresis $86,06 \pm 1,03\%$, warna (L^* : $67,51 \pm 3,37$; a^* : $0,01 \pm 3,04$; dan b^* : $8,73 \pm 0,63$), TAT $1,56 \pm 0,43\%$, kadar air $3,89 \pm 1,71\%$, kadar abu $1,15 \pm 0,09\%$, kadar lemak $31,71 \pm 1,82\%$, kadar protein $29,54 \pm 1,27\%$, kadar karbohidrat $33,71 \pm 1,51\%$, dan total BAL $5,67 \times 10^7 \pm 6,43$ cfu/g serta karakteristik sensori berwarna putih kekuningan, aroma agak khas kefir, tekstur tidak kental (cair), rasa agak khas kefir, dan secara kesukaan (*overall*) agak disukai.

B. Saran

Berkaitan dengan penelitian yang telah dilaksanakan, saran yang dapat diberikan adalah sebagai berikut:

1. Perlu dilakukan analisis umur simpan untuk menguji masa simpan produk kefir bubuk hasil optimasi yang dihasilkan.

2. Pengaturan suhu dan penempatan loyang saat proses *foam mat drying* perlu lebih diperhatikan sehingga dapat menghasilkan kefir bubuk yang kering merata dan seragam.

