

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa temperatur terkontrol dan lama waktu inkubasi selama 24 jam mampu menghasilkan total *yeast* sebanyak 9,9 logCFU/ml, kadar etanol 1,4 % dan pH 3,7. Karakteristik kefir tidak banyak dipengaruhi oleh faktor temperatur dan faktor lama waktu inkubasi sehingga dapat direkomendasikan untuk menggunakan temperatur terkontrol dan lama waktu inkubasi selama 24 jam dalam proses pembuatan kefir susu karena produk yang dihasilkan mengandung asam laktat yang lebih tinggi. Produk yang semakin asam maka semakin lama masa simpan.

### 5.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan menggunakan perbedaan faktor lain seperti media susu dan level *grain* kefir untuk mengetahui total *yeast*, kadar etanol, pH, kadar asam laktat serta bakteri asam laktat karena media susu dan level kefir *grain* merupakan faktor pendukung lainnya yang mampu mempengaruhi populasi mikroba dan karakteristik kefir. Selain itu, perlu penelitian lebih lanjut juga untuk perlakuan perbedaan temperatur dan lama waktu inkubasi selama 24, 36 dan 48 jam kefir rendah lemak sehingga masyarakat mampu membandingkan fermentasi yang terbaik dalam menghasilkan kualitas kefir rendah lemak.