

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Pembuatan kefir air kelapa tua dengan variasi konsentrasi starter dan lama fermentasi telah berhasil dilakukan sesuai formulasi yang telah ditentukan.
2. Kefir air kelapa tua formula S2W2 (10% starter dan 24 jam fermentasi) menjadi perlakuan yang paling diminati berdasarkan uji sensori.
3. Karakteristik fisikokimia kefir air kelapa tua secara keseluruhan berkisar pada pH 3,79-4,47; total padatan terlarut 5,3-9,8°Brix; kadar protein 0,15-0,55%; kadar lemak 0,25-2,63%; kadar abu 0,19-0,41%; total gula 1,49-5,27% dan kadar karbohidrat sederhana 1,34-4,74%, dengan viskositas pada perlakuan terbaik yaitu 39,7 mP.s dan kadar alkohol 5,18%.
4. Terdapat pengaruh interaksi yang signifikan antara konsentrasi starter dan lama fermentasi terhadap uji hedonik (rasa) dan mutu hedonik (rasa manis dan rasa asam) kefir air kelapa tua.
5. Tidak terdapat pengaruh interaksi yang signifikan antara konsentrasi starter dan lama fermentasi terhadap fisikokimia kefir air kelapa tua.
6. Konsentrasi starter memiliki pengaruh signifikan terhadap uji hedonik (rasa) dan mutu hedonik (aroma, rasa manis, dan rasa asam) kefir air kelapa tua.

7. Konsentrasi starter memiliki pengaruh signifikan terhadap pH, total padatan terlarut, kadar protein, kadar lemak, total gula dan kadar karbohidrat sederhana kefir air kelapa tua.
8. Lama fermentasi memiliki pengaruh signifikan terhadap uji hedonik (warna, rasa, dan kekentalan) dan mutu hedonik (warna, aroma, rasa manis, rasa asam, dan sensasi soda) kefir air kelapa tua.
9. Lama fermentasi memiliki pengaruh signifikan terhadap total padatan terlarut, kadar lemak, total gula, dan kadar karbohidrat sederhana kefir air kelapa tua.

5.2 Implikasi

Implikasi dari hasil penelitian yang telah dilakukan yaitu sebagai berikut :

1. Pembuatan kefir air kelapa tua dengan perlakuan yang berbeda-beda berdasarkan formula didapatkan bahwa formula S1W1 merupakan formula kefir yang paling diminati berdasarkan uji sensori sehingga dapat dijadikan referensi dalam pemilihan formula kefir air kelapa tua.
2. Pemanfaatan air kelapa tua menjadi produk pangan yang bernilai.

5.3 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah diuraikan maka saran yang dapat dikemukakan sebagai berikut :

1. Perlu adanya penelitian lanjutan untuk meningkatkan kadar protein kefir air kelapa tua dengan penambahan bahan yang kaya protein sehingga diperoleh nilai yang lebih optimal.
2. Perlu adanya penelitian lanjutan yang berfokus menurunkan kadar alkohol produk.

3. Perlu adanya penelitian lebih lanjut terhadap kefir air kelapa tua untuk memastikan kefir air kelapa tua memenuhi standar mutu probiotik yang berlaku.

