

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang sudah dilakukan dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Terdapat pengaruh yang berbeda terhadap variasi kadar susu skim pada bahan baku terhadap pengukuran pH dan asam laktat pada kefir kacang tanah. Pengukuran pH tertinggi yaitu pada variasi kadar susu skim pada bahan baku 10% sebesar 4,65. pH terendah yaitu pada variasi kadar susu skim pada bahan baku pada bahan baku 5% sebesar 4,40. Kadar asam laktat kefir kacang tanah tertinggi yaitu pada variasi kadar susu skim pada bahan baku 5% sebesar 0,450. Kadar asam laktat kefir kacang tanah terendah yaitu pada konsentrasi 15% sebesar 0,255. Tidak terdapat pengaruh variasi kadar susu susu skim pada bahan baku terhadap pengukuran kadar alkohol kefir kacang tanah. Kadar alkohol kacang tanah tertinggi yaitu pada variasi kadar susu skim pada bahan baku 15% sebesar 0,984. Kadar alkohol kefir kacang tanah terendah yaitu pada variasi kadar susu skim pada bahan baku 10% sebesar 0,919.

2. Terdapat pengaruh yang berbeda terhadap konsentrasi inokulum terhadap pengukuran pH pada kefir kacang tanah. Pengukuran pH tertinggi yaitu pada konsentrasi inokulum 2% sebesar 4,533. pH terendah yaitu pada konsentrasi inokulum 6% sebesar 4,418. Tidak terdapat pengaruh konsentrasi inokulum terhadap kadar asam laktat dan kadar alkohol kefir kacang tanah . Kadar asam laktat kefir kacang tanah tertinggi yaitu pada konsentrasi inokulum 6% sebesar 0,375 dan terendah yaitu pada konsentrasi inokulum 4% sebesar 0,285. Kadar alkohol kefir kacang tanah tertinggi yaitu pada konsentrasi inokulum 1% sebesar 1,009 dan terendah yaitu pada konsentrasi inokulum 6% sebesar 0,883. Mutu kimia kefir kacang tanah yang meliputi pH, kadar asam laktat, dan kadar alkohol yang diperoleh dengan variasi kadar susu skim dan inokulum secara keseluruhan telah memenuhi standar kefir hewani, sehingga kacang tanah dapat dijadikan alternatif bahan baku pembuatan kefir.
3. pH dalam takaran optimal pada kisaran inokulum 2%-6% dengan penambahan kadar susu skim pada bahan baku 10%. Asam laktat dalam takaran optimal pada inokulum 2% dengan penambahan kadar susu skim pada bahan baku 5%. Alkohol dalam takaran optimal pada konsentrasi inokulum 2% dengan penambahan kadar susu skim pada bahan baku 15%.

## **B. Saran**

Diharapkan kepada peneliti selanjutnya, dapat mengoptimalkan lagi jumlah susu kacang tanah, inokulum, susu skim, dan lama fermentasi sehingga dapat dihasilkan kefir kacang tanah yang baik sebagai penelitian lanjutan. Selain itu, juga diharapkan kepada peneliti selanjutnya untuk mengidentifikasi batas halal kandungan alkohol dalam kefir kacang tanah baik yang dipengaruhi faktor waktu fermentasi maupun faktor lainnya.