

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

berdasarkan hasil penelitian pengaruh konsentrasi gula merah dan lama fermentasi terhadap *water kefir* buah kersen dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Hasil analisis sidik ragam menunjukkan bahwa terdapat interaksi yang nyata antara perlakuan konsentrasi gula merah dengan lama fermentasi terhadap nilai pH, total asam tertitrasi, total padatan terlarut, total BAL dan organoleptik (warna, rasa dan aroma), serta tidak terdapat interaksi nyata terhadap total gula reduksi dan total khamir.
2. Hasil penelitian ini diperoleh perlakuan terbaik yaitu *water kefir* buah kersen dengan konsentrasi gula 15% dan lama fermentasi 24 jam mempunyai karakteristik yaitu total BAL 7,51 log CFU/ml; total khamir 5,38 log CFU/ml, nilai pH 3,46; total asam tertitrasi 0,447%; total gula reduksi 10,2%; total padatan terlarut 9,87 °brix; skor kesukaan warna 3,58 (suka); rasa 3,6 (suka); aroma 3,8 (suka).

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian baru mengenai penerapan sumber substrat baru selain sari buah kersen dan gula merah sebagai bentuk diversifikasi produk olahan *water kefir*.