

**BAB V
KESIMPULAN DAN SARAN**

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis sidik ragam dapat diambil kesimpulan bahwa varietas dan lama fermentasi kefir susu kacang tanah berpengaruh nyata terhadap total asam, *Total Plate Count (TPC)*, kadar alkohol dan tidak berpengaruh nyata terhadap kandungan protein, *Texture Profile Analysis (TPA)*, organoleptik aroma, rasa dan tekstur.

Kualitas kefir susu kacang tanah yang terbaik dihasilkan oleh varietas Singa dengan lama fermentasi 24 jam yaitu total asam 6,43%, kadar alkohol 2,84%, kandungan protein 2,80%, *Total Plate Count (TPC)* $30,67 \times 10^3$ dan *Texture Profile Analysis (TPA)* 1,324.

5.2 Saran

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan disarankan bagi peneliti selanjutnya untuk menguji kadar laktosa dan mencari lama fermentasi yang pas untuk kefir susu kacang tanah.

DAFTAR PUSTAKA

- Albaarri, AN dan Murti, W. 2003. Analisa pH, keasaman dan kadar laktosa pada yakult, yoghurt, kefir dalam proceeding simposium nasional hasil-hasil penelitian di Unika Soegijapranata, Semarang 22 Maret 2003.
- Astawan, Made. 2009. Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Askar, Surayah dan Sugiarto. 2005. Uji Kimiawi dan Organoleptik Sebagai Uji Mutu Yoghurt. Bogor: Balai Besar Penelitian Pasca Panen Pertanian.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemists. 2005. AOAC official methods of analysis 18th ed. Horwitz W, Latimer WG(eds). AOAC International, Maryland, USA.
- Beshkova, D.M., Simova, E.D., Frengova, G.I., Simov, Z.I., and Dimitrov, Zh.P. 2003. Dairy journal production of volatile aroma compounds by kefir starter cultures. International. Vol.13 : 529-535.
- Bensmira, M and Jiang, B. 2012. Rheological characteristics and nutritional aspects of novel peanut based kefir beverages and whole milk kefir. International Food Research Journal. 19 (2): 647-650.
- Bonczar, G., Wszolek, M and Siuta, A. 2002. The effects of certain factors on the properties of yoghurt made from ewe's milk. Food Chemistry. (89) : 85-91
- CODEX STAN 243. 2003. Codex standar for fermented milks.
<http://www.fao.org/docrep/015/i2085e/i2085e00.pdf> (diakses tanggal 17 Febuari 2017)
- Fратиwi; Yulneriwarni dan Noverita. 2008. Fermentasi kefir dari susu kacang-kacangan. <http://biologi.unas.ac.id:8080/publikasi/fermentasi%20kefir.pdf> (diakses tanggal 9 januari 2017)
- Sari, N.K. 2007. Tren dan potensi susu sapi. Food Review. Maret 2007;32-36. PT. Media Pangan Indonesia,

- Harun, Noviar., Rahmayuni., Sitepu, Yucha Eklesia. 2013. Penambahan Gula Kelapa dan Lama Fermentasi terhadap Kualitas Susu Fermentai Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.)
[http://download.portalgaruda.org/article.php?article=157074&val=2286&title=ADDITION%20OF%20COCONUT%20SUGAR%20AND%20TIME%20OF%20FERMENTATION%20ON%20QUALITY%20OF%20RED%20BEANS%20MILK%20FERMENTED%20\(Phaseolus%20vulgaris%20L.](http://download.portalgaruda.org/article.php?article=157074&val=2286&title=ADDITION%20OF%20COCONUT%20SUGAR%20AND%20TIME%20OF%20FERMENTATION%20ON%20QUALITY%20OF%20RED%20BEANS%20MILK%20FERMENTED%20(Phaseolus%20vulgaris%20L.)
(diakses tanggal 18 Juli 2017)
- Hidayat, Nur, Padaga, Masdiana C dan Suhartini, Sri. 2006. Mikrobiologi Industri. Yogyakarta : Penerbit Andi.
- Ide, P.2008. Health secret of kefir, mengungkap keajaiban susu asam untuk penyembuhan berbagai penyakit. PT. Elex Media Komputindo, Jakarta.
- Isanga, J. and Zhang, G. 2009. Production and evaluation of some physicochemical parameters of peanut milk yoghurt. LWT - Food Science and Technology 42(6): 1132-1138.
- Julianto, Budi., Rossi, Evy., dan Yusmarini. 2016. Karakteristik kimiawi dan mikrobiologi kefir susu sapi dengan penambahan susu kedelai, (3) 1.
- Kok-Tas, T., Seydim, A. C., Ozer, B., dan Guzel-Seydim, Z. B. 2013. Effects of Different Fermentation Parameters on Quality Characteristics of Kefir. Journal of Dairy Science. 96(2).
- Leite, Analy, M.d.O., Miguel, Marco, A.L., Peixoto, Raquel, Silva, Rosado, Alexandre, Soares., Silva, Joab, Trajano., Paschoalin, Vania, Margaret, Flosi. 2013. Microbiological, Technological And Therapeutic Properties of Kefir: A Natural Probiotic Beverage. Brazilian Journal of Microbiology. 44(2):341-349
- Magalhaes, Karina T., Dragone, Giuliano., Pereira, Gilberto, V.de, Oliveira, Jose M., Domingues, Lucilia., Teixeira, Jose. A., Silva, Joao B, Almeida e., Schwan, Rosane. F. 2011. Comparative Study of the Biochemical Change and Volatile Compound Formations During the Production of Novel Whey-Based Kefir Beverages and Traditional Milk Kefir. Food Chemistry. 126 : 249-253.
- Marzuki, R. 2007. Bertanam kacang tanah. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Misgiyarta, Bintang M, dan Widowati S. Isolasi, identifikasi dan efektifitas bakteri asam laktat lokal untuk fermentasi susu kacang-kacangan. prosiding pertemuan ilmiah tahunan perhimpunan mikrobiologi indonesia (PIT-PERMI), Bandung, 2003.

- Mutia, Ulfa; Saleh, Chairul dan Daniel, 2013. Uji kadar asam laktat pada keju kacang tanah (*arachis hypogaea* l.) Berdasarkan variasi waktu dan konsentrasi bakteri *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus lactis*. *Jurnal Kimia Mulawarman*. 10(2).
- Ot'es, Semih dan Cagindi,Oz'em. 2003. Kefir : A probiotic dairy-composition, nutritional and therapeutic aspects. *Pakistan Journal of Nutrition*. 2(2).
- Pitojo, S .2005. Benih kacang tanah. Penerbit Kanisius. Yogyakarta. 75 hal.
- Purnomo,H. and Muslimin,L.D, 2012. Chemical characteristics of pasteurised goat milk and goat kefir prepared using different amount of indonesian kefir grains and incubation times, *International Food Research Journal*.19(2): 791-794 (2012)
- Purnomo, J. dan Nugrahaeni,N, 2012. Hypoma1 dan hypoma2 varietas unggul baru kacang tanah tahan penyakit daun dan kekeringan. Balai penelitian tanaman kacang-kacangan dan umbi-umbian. Malang
- Razavi,M,A,Seyed dan Karazhiyan,H, 2012. Rheological and textural characteristics of date paste, *International Journal of Food Properties*.15(2):281-291.
- Sari, N.K, 2007. Tren dan potensi susu sapi. *Food Revie*. PT. Media Pangan Indonesia,
- Sodini, I., Remeuf, F., Haddad, S. dan Corrieu, G, 2004. The relative effect of milk base, starter, and process on yogurt texture : A revie. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* 44(2):113-137
- Sopandi dan Wardah, 2014. *Mikrobiologi pangan*. Andi. Yogyakarta
- Srianta dan Trisnawati, 2015. *Pengantar teknologi pengolahan minuman*. Yogyakarta: Pustaka Belajar.
- Tammie, A. Y. and Robinson, R. K, 1999. *Yoghurt Science and Technology*. 2nd edn. New York: CRC Press.
- Uprit, Sudhir dan Mishra, N, H, 2004. Instrumental Textural Profile Analysis Of Soy Fortified Pressed Chilled Acid Coagulated Curd (Paneer), *International Journal of Food Properties*.7(3):367-378.
- Usmiati, S. 2007. Kefir Susu Fermentasi dengan Rasa Menyegarkan. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian* vol. 29, no.2, 2007. Bogor.

- Winarno, F.G. dan I. E. Fernandez. 2007. Susu dan Produk Fermentasinya. M-BRIOPRESS, Bogor
- Yanti, N.K, A. W.P., Lindawati, S.A., dan Miwada, IN, S, 2016. Nilai Organoleptik Kefir Hasil Fortifikasi Ubi Ungu Pada Proses Fermentasi Susu Selama Penyimpanan, Jurnal Peternakan Tropika. 4. (1):35-50.
- Yusmarini dan Efendi. 2004. Evaluasi Mutu Soygurt yang Dibuak dengan Penambahan Beberapa Jenis Gula. Jurnal Natur Indonesia 6(2): 104110 (2004).
- Yusriyah, N. Hafidzoh dan Agustini, Rudiana. 2014. Pengaruh Waktu Fermentasi Dan Konsentrasi Bibit Kefir Terhadap Mutu Kefir Susu Sapi. UNESA Journal of Chemistry. 3(2).
- Zaini, Ziana Octa Faridah. 2016. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Nilai pH, Total Asam, Jumlah Mikroba, Protein, dan Kadar Alkohol Kefir Susu Kacang Kedelai (*Glycine max* (L)Merill). Skripsi. Malang : Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.

