

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai konsentrasi starter terhadap kualitas kefir susu sapi sebagai penurun kadar kolesterol darah mencit (*Mus musculus*) maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Konsentrasi starter berpengaruh nyata terhadap nilai pH (4,9-5,5), nilai viskositas (311,5-358,75 cP), kadar lemak (2,7-3,2%) dan kadar protein (4,6-6,07%) kefir susu sapi dan viabilitas mikroba ($4,5 \times 10^8 - 4,1 \times 10^9$ CFU), tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar total asam (0,2-0,8%) kefir susu sapi.
2. Pemberian kefir susu sapi kualitas terbaik dengan variasi waktu pemberian kefir yang berbeda memberikan pengaruh terhadap penurunan kadar kolesterol darah mencit (*Mus musculus*) yaitu selama 5 hari sebanyak 158 mg/dL dan selama 10 hari sebanyak 188 mg/dL.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini maka dapat disarankan bahwa konsentrasi starter kefir sebanyak 5% dapat digunakan sebagai acuan bagi pembaca dalam pembuatan kefir serta dapat dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai konsentrasi starter dengan selisih starter yang lebih tinggi. Serta dapat dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pemberian kefir sebagai penurun kadar kolesterol darah dengan waktu yang lebih lama.