

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- ★ Dari hasil penelitian ini diketahui bahwa penambahan konsentrasi angkak 0.5% sampai 1.5% pada suhu kamar (25-30⁰C) efektif menghambat pertumbuhan bakteri dilihat dari jumlah TPC (*Total Plate Count*), namun tidak efektif memperpanjang umur simpan susu kedelai hingga hari ke-2 karena sudah tidak layak untuk dikonsumsi.
- ★ Dari hasil penelitian ini diketahui bahwa penambahan konsentrasi angkak 0.5% sampai 1.5% pada suhu refrigerator (5-10⁰C) efektif menghambat pertumbuhan bakteri dilihat dari jumlah TPC (*Total Plate Count*) dan efektif pula memperpanjang umur simpan susu kedelai hingga hari ke-14 karena masih layak untuk dikonsumsi.
- ★ Dilihat dari sifat sensoris, yang paling disukai secara keseluruhan adalah susu kedelai dengan penambahan angkak konsentrasi 1.5% yang disimpan pada suhu refrigerator.
- ★ Perlakuan penyimpanan susu kedelai yang terbaik adalah pada penyimpanan suhu refrigerator (5-10⁰C) dengan konsentrasi angkak 1.5% karena masih layak dikonsumsi sampai hari ke-14.

5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai efektivitas antibakteri angkak pada produk fermentasi susu kedelai yaitu *soyghurt*.

