

BAB 5

KESIMPULANDAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan kemampuan inokulum untuk menghasilkan susu **asam**, susu fermentasi “Y” yang dishpan pada suhu 0°C-10°C sampai batas kadaluarsanya memiliki kualitas yang lebih baik dibandingkan susu fermentasi “Y” yang dishpan pada suhu ruang sampai batas kadaluarsanya (Ho ditolak).

5.2. Saran

Para distributor, penjual dan konsumen disarankan untuk menyimpan susu fermentasi yang mengandung *Lactobacillus casei* strain Shirota pada suhu 0°C-10°C. Konsumen juga disarankan untuk tidak membeli susu fermentasi yang mengandung *Lactobacillus casei* strain Shirota yang tidak disimpan pada suhu 0°C-10°C karena mungkm manfaatnya sudah berkurang.