PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, dapat disimpulkan bahwa formulasi F3 dengan penambahan gula aren sebesar 15% merupakan formula terbaik. Hasil analisis fisikokimia pada formula F3 yaitu meliputi nilai viskositas sebesar 89.9 cP, total asam laktat sebesar 0.74%, nilai pH 3.81, total padatan terlarut sebesar 14.25% dan aktivitas antioksidan sebesar 65.41%. Formula F3 juga memiliki hasil organoleptik yang bagus, sehingga menjadi formula yang paling disukai oleh panelis.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang sudah dilakukan, penelitian ini dapat dilanjutkan dengan meningkatkan konsentrasi gula aren guna mengetahui peningkatan jumlah gula aren yang lebih tinggi dapat memberikan efek yang lebih signifikan terhadap aktivitas antioksidan. Penelitian selanjutnya juga bisa menguji pengaruh lama fermentasi dan suhu yang berbeda terhadap analisis viskositas, asam laktat, pH, total padatan terlarut, antioksidan, dan organoleptik produk kefir beras merah dengan perbedaan konsentrasi gula aren.