

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa:

1. Hasil uji karakteristik kefir air kelapa muda didapatkan, hasil uji organoleptik dihasilkan bahwa kefir air kelapa muda tidak memiliki perbedaan signifikan. Hasil uji pH menunjukkan kefir air kelapa muda berada pada rentang 2,79 – 3,90. Hasil uji total asam dan total alkohol terdapat perbedaan signifikan (Sig < 0,05) pada uji *One Way* ANOVA. Hasil kadar gula total berada pada rentang 0,4173-0,4632%. Hasil BAL tertinggi terdapat pada kefir air kelapa muda dengan konsentrasi 8% sebesar $55,953 \times 10^6$ cfu/mL.
2. Hasil aktivitas antibakteri air kelapa muda terhadap pertumbuhan bakteri *Shigella dysenteriae* menunjukkan bahwa air kelapa tidak memiliki aktivitas antibakteri.
3. Hasil zona hambat menunjukkan bahwa konsentrasi biji kefir memiliki pengaruh signifikan dengan (Sig < 0,05) hasil uji kruskall wallis. Hasil zona hambat menunjukkan kefir air kelapa muda dengan konsentrasi 6% menghasilkan zona hambat terbesar yaitu 5,993 mm.

IV.5 Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait identifikasi bakteri asam laktat dalam kefir air kelapa muda. Penelitian selanjutnya juga dapat meneliti terkait perbedaan waktu fermentasi, dan menguji aktivitas terhadap bakteri patogen lainnya. Pengujian setiap uji dilakukan secepatnya setelah fermentasi berakhir agar tidak menimbulkan kebiasaan uji.