

BAB VII

KESIMPULAN DAN SARAN

7.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang saya lakukan, dapat diambil kesimpulan bahwa penambahan *Lactobacillus bulgaricus* memberikan efek yang signifikan terhadap total asam laktat dan pH minuman kopi Sidikalang fermentasi. Fermentasi minuman kopi Sidikalang dilakukan dengan 2 variabel berbeda pada penambahan laktosa dan didapatkan variabel optimal pada penambahan laktosa 75 gr dengan waktu inkubasi selama 48 jam yaitu dengan menghasilkan kadar asam laktat sebesar 0,45% dan pH sebesar 4. Sampel minuman fermentasi kopi Sidikalang ini aman untuk dikonsumsi karena minuman kopi tersebut telah terlebih dahulu disterilisasi pada suhu 121°C, sehingga minuman fermentasi kopi Sidikalang ini dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan nilai ekonomis dari kopi Sidikalang.

7.2 Saran

Penelitian fermentasi minuman kopi Sidikalang menggunakan *Lactobacillus bulgaricus* ini sangat perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan menggunakan variasi cara penyeduhan, jenis gula dan waktu fermentasi.