

BAB VI

PENUTUP

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai uji antibakteri kefir susu sapi dikombinasi madu sebagai minuman probiotik, maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Hasil fermentasi berbahan dasar kefir menggunakan susu sapi memiliki aktivitas antibakteri
2. Madu memiliki antibakteri karena kandungan didalamnya seperti flavonoid, lisozim, asam fenolik
3. Dapat diambil kesimpulan ternyata madu dapat meningkatkan dan memperkuat antibakteri jika dikombinasi dengan kefir dengan menguji antibakteri terhadap bakteri *Escherichia Coli* yang menyerang pencernaan.

6.2 Saran

1. Saran untuk penelitian selanjutnya diberikan perasa agar lebih menarik
2. Starter kefir dilakukan optimasi
3. Dilakukan uji karakterisasi
4. Uji aktivitas antibakteri dengan kombinasi lain
5. Diuji kepada bakteri control positif
6. Menggunakan metode yang berbeda selain difusi cakram