

## **BAB V**

### **SIMPULAN**

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh dapat disimpulkan bahwa penambahan starter, lama fermentasi, dan penambahan bahan lain seperti tepung kulit pisang dan propolis mampu meningkatkan kadar asam laktat dari kadar sebelumnya disebabkan karena bahan yang ditambahkan pada media menjadi sumber energi untuk bakteri menghasilkan asam laktat, penambahan propolis juga menghambat produksi asam laktat pada bakteri (LCR) pada penambahan propolis dengan konsentrasi yang lebih dari 0,6% atau 1%.

