

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai pengaruh penambahan asam dokosaheksaenoat (DHA) terhadap ketahanan susu pasteurisasi flavor *strawberry* dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Semakin tinggi konsentrasi DHA yang ditambahkan pada susu pasteurisasi flavor *strawberry* maka jumlah bakteri yang terkandung di dalamnya semakin banyak.
2. Semakin tinggi konsentrasi DHA yang ditambahkan pada susu pasteurisasi flavor *strawberry* maka pH susu tersebut semakin rendah.
3. Semakin tinggi konsentrasi DHA yang ditambahkan pada susu pasteurisasi flavor *strawberry* maka daya tahan susu tersebut semakin menurun.

5.2 Saran

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan terdapat beberapa hal yang masih perlu untuk ditindaklanjuti:

1. Untuk mengetahui kandungan nutrisi susu pasteurisasi flavor *strawberry* yang terfortifikasi DHA dapat dilakukan pengujian kandungan nutrisinya.
2. Untuk mengetahui kestabilan DHA disarankan melakukan pengujian dengan GC-MS di awal dan akhir sampel.

3. 3. Agar memperoleh daya simpan yang lebih lama maka proses pengolahan susu pasteurisasi flavor *strawberry* yang terfortifikasi DHA disarankan mengikuti proses pengolahan yang terdapat dalam aplikasi bulletin yang berjudul “*Driphorm[®] HiDHA[®] ThermoMax[®] 50 – Omega-3 DHA Fortified Refrigerated Milk (HTST/ESL Pasteurised)*”.

