

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Penambahan konsentrasi sari lemon dalam pembuatan dali susu sapi berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar air, kadar protein dan nilai organoleptik. Hasil terbaik pada penelitian ini yaitu perlakuan C (penambahan sari lemon 5%), menghasilkan dali susu sapi dengan kandungan kadar air 65,84%, kadar protein 15,61% dan nilai organoleptik rasa 2,80 (agak asam), tekstur 3,88 (sedikit kompak), aroma 2,72 (aroma khas lemon lemah) dan warna 2,56 (putih kekuningan).

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, disarankan untuk menggunakan konsentrasi sari lemon 5% berdasarkan kadar air, kadar protein dan nilai organoleptik untuk pembuatan dali susu sapi.

