

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Penambahan karagenan pada *cream cheese* memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, aktivitas air, kadar abu, kadar lemak, viskositas dan uji sensori tekstur. Tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap pH serta uji organoleptik aroma dan rasa.

2. *Cream cheese* dengan perlakuan C (penambahan karagenan 0,4%) merupakan produk terbaik berdasarkan analisis kimia, fisik dan penerimaan organoleptik dengan nilai rata-rata sebagai berikut: kadar air 55 %, aktivitas air 0,87, kadar abu 0,6%, kadar lemak 18,07%, viskositas 627,83 cPs, pH 5,5 dan nilai penerimaan organoleptik dengan nilai aroma 4,4; rasa 4,3; dan tekstur 4,6. Uji yang tidak sesuai dengan standar USDA adalah kadar lemak dan pH.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk:

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk memperbaiki formulasi *cream cheese* agar semua parameter dapat memenuhi standar.

2. Menambahkan bahan lain pada pembuatan *cream cheese* khususnya yang mengandung kadar lemak cukup tinggi dan menggunakan penstabil yang tidak mempengaruhi pH produk.