

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan bahwa:

1. Penambahan konsentrasi bahan penstabil dan metode pengeringan memberikan pengaruh yang nyata terhadap kadar air, protein, lemak, total padatan pada dadih bubuk serta organoleptik konsistensi dan viskositas dadih rehidrasi, namun tidak berpengaruh nyata terhadap pH dan total asam dadih bubuk yang dihasilkan serta organoleptik warna, aroma, dan tampilan dadih rehidrasi. Secara mikrobiologis penambahan konsentrasi CMC pada pengeringan dadih dengan kedua metode pengeringan yang dilakukan menyebabkan penurunan jumlah bakteri asam laktat dan viabilitas bakteri asam laktat.
2. Metode pengeringan yang paling baik untuk dadih bubuk berdasarkan organoleptik adalah menggunakan metode *freeze drying*, yaitu pada penambahan konsentrasi CMC sebesar 1%; dimana kadar air 10,19%, protein 10,61%, lemak 39,51%, pH 4,73, total asam 0,64%, total padatan 89,81%, total bakteri asam laktat $2,1 \times 10^6$ cfu/ml, viabilitas bakteri asam laktat 82,81%, dan viskositas dadih rehidrasi 22,40 dPas.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk menciptakan dadih bubuk dengan berbagai macam varian rasa agar semakin diminati konsumen dan perlunya diuji lama umur simpan dadih dalam bentuk kering.