

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1.KESIMPULAN

1. Perlakuan dari berbagai metode *thawing* dari susu kambing segar yang dibekukan dapat mempengaruhi kadar protein, lemak dan uji alkohol susu kambing segar yang dibekukan.
2. Perlakuan dari berbagai metode *thawing* dari susu kambing segar yang dibekukan, diperoleh satu hasil terbaik yaitu *thawing* dengan perendaman air hangat suhu 37°C.

5.2 SARAN

Penulis menyarankan untuk melakukan analisa lanjutan seperti total koloni bakteri, berat jenis,kadar air dan ph terhadap kualitas susu kambing segar yang dibekukan agar hasil dari penelitian ini dapat di aplikasikan oleh masyarakat.

