

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Metode *thawing* pada susu kambing PE yang dibekukan dapat mempengaruhi kualitas total koloni bakteri, derajat keasaman dan uji didih, tetapi tidak berpengaruh terhadap kadar air.
2. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan secara statistik metode *thawing* yang baik digunakan untuk susu kambing segar yang dibekukan adalah metode *thawing* dibiarkan pada suhu ruang suhu 28°C, *thawing* dengan air mengalir dengan suhu 25°C dan *thawing* dengan perendaman air hangat suhu 37°C.

### 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian penulis menyarankan agar konsumen menggunakan metode *thawing* dengan air hangat suhu 37°C dan metode *thawing* dengan air mengalir dikarenakan kualitas susu masih baik dan proses *thawing* yang dilakukan lebih cepat serta metode ini dapat diaplikasikan ke masyarakat.