

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

Dari hasil penelitian bahwa penambahan sari belimbing wuluh berpengaruh nyata terhadap nilai *total titratable acidity*, kadar air, protein dan nilai organoleptik. Penambahan sari belimbing wuluh 8% adalah nilai terbaik dengan *total titratable acidity* 2,55%, kadar air 30,97%, protein 23,41% dan nilai organoleptik pada aroma sedikit berbau susu, rasa agak asam dan tekstur agak lentur.

### 5.2. Saran

Berdasarkan hasil pengamatan dalam pembuatan keju gunakanlah sari belimbing wuluh dengan jumlah antara 8-12%, karena jika melebihi akan merusak protein dan rasa akan dominan asam serta jumlah keju yang didapatkan akan menjadi lebih sedikit.

