

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan sari dari berbagai bagian buah nenas berpengaruh nyata terhadap bakteri asam laktat, angka lempeng total, kadar air, kadar abu, kadar protein, dan kadar lemak tetapi tidak memberikan pengaruh nyata terhadap nilai pH dadih yang dihasilkan selama fermentasi 24, 36 dan 48 jam.
2. Penambahan sari dari berbagai bagian buah nenas berpengaruh nyata terhadap rasa dan tekstur tetapi tidak memberikan pengaruh nyata terhadap warna dan aroma dadih yang dihasilkan selama fermentasi 24, 36 dan 48 jam.
3. Dadih dengan penambahan sari empulur buah nenas merupakan produk terbaik selama fermentasi 24, 36 dan 48 jam berdasarkan uji organoleptik, dimana diwaktu fermentasi 24 jam telah terjadi perubahan dengan terbentuknya gumpalan dadih. Dengan karakteristik kadar air 78,47%, kadar abu 0,77%, kadar protein 7,99%, kadar lemak 7,90%, nilai pH 5,09, bakteri asam laktat $1,9 \times 10^8$ cfu/g, dan angka lempeng total $8,0 \times 10^8$ cfu/g.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan untuk melakukan uji lanjut pada umur simpan dan daya cerna protein.