V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan maka dapat diambil beberapa kesimpulansebagai berikut :

- 1. Interaksi antara sari dari beberapa bagian buah nanas dan tingkat penambahan sari berpengaruh nyata terhadap rendemen, kadar air, kadar protein, kadar lemak, dan tekstur keju *cottage* tetapi berpengaruh tidak nyata terhadap pH keju, total asam, kadar abu, warna, aroma dan rasa dari keju *cottage*.
- 2. Perlakuan sari dari beberapa bagian buah nanas berpengaruh nyata terhadap rendemen, pH keju, total asam, kadar air, kadar lemak, kadar protein, warna, rasa dan tekstur keju *cottage*, tetapi berpengaruh tidak nyata terhadap kadar abu dan aroma keju *cottage*.
- 3. Perlakuan tingkat penambahan berpengaruh nyata terhadap rendemen, pH keju, total asam, kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, warna rasa dan tekstur keju cottage, tetapi berpengaruh tidak nyata terhadap aroma keju cottage.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan diperoleh keju *cottage* dengan umur simpan pendek. Secara umum keju *cottage* olahan rumah bertahan selam 10 hari, sedangkan umur simpan keju *cottage* yang diperoleh tidak lebih dari 6 hari. Jadi disarankan untuk penelitian selanjutnya meneliti tentang pengaruh penambahan sari dari beberapa bagian buah nanas terhadap umur simpan keju *cottage*.