

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan sari belimbing wuluh terhadap karakteristik keju *cottage* yang dihasilkan berpengaruh nyata terhadap berat *curd*, pH, total asam, kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, organoleptik rasa dan tidak berpengaruh nyata terhadap organoleptik warna dan aroma.
2. Produk terbaik berdasarkan uji organoleptik adalah penambahan sari belimbing wuluh 30%. Nilai rata-rata analisis produk C yang diperoleh yaitu berat *curd* 68,56 g, pH 5, total asam 4,27%, kadar air 67,15%, kadar abu 3,05%, kadar protein 15,66%, kadar lemak 14,04%, angka lempeng total $4,8 \times 10^4$, organoleptik warna 3,7, organoleptik aroma 3,45 dan organoleptik rasa 3,55.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disarankan untuk melakukan penelitian mengenai umur simpan pada produk keju *cottage*.

