

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penambahan dadih dalam pembuatan *spread slice* berpengaruh sangat nyata meningkatkan kadar air, menurunkan pH dan meningkatkan total koloni BAL. Penambahan dadih 20% menghasilkan *spread slice* yang terbaik dengan kadar air 34,31 %, pH 4,78 dan total koloni BAL $2,86 \times 10^5$ CFU/g.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai daya simpan *spread slice*, melakukan penelitian dengan penambahan ekstrak tanaman atau ekstrak dari buah-buahan yang mengandung antioksidan sehingga *spread slice* dadih ini dapat berfungsi sebagai makanan yang mengandung antioksidan dan melakukan penelitian suhu yang rendah dengan produk akhir yang diinginkan yaitu selai oles.

