

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan yaitu metode *thawing* berulang pada susu pasteurisasi menyebabkan terjadinya peningkatan pH (6,6-6,86), perubahan total asam tertitrisasi (0,16-0,19%), koagulasi yang dibuktikan dengan uji alkohol dan perubahan total koloni bakteri ($3,90 - 8,64 \times 10^4$ CFU/ml). Batas untuk perlakuan *Thawing* berulang ini ialah sebanyak dua kali pencairan.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian penulis menyarankan agar konsumen hanya *menthawing* susu pasteurisasi sampai *thawing* kedua dikarenakan kualitas susu masih baik dan layak dikonsumsi.

