

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Variasi persentase evaporasi susu sapi berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar lemak dan organoleptic dali-*like product*, namun tidak berpengaruh nyata terhadap rendemen dali-*like product* yang dihasilkan. Hasil terbaik dari penelitian yang telah dilakukan ini terdapat pada perlakuan C (evaporasi susu sapi 30%) menghasilkan dali-*like product* dengan kandungan kadar air 78,76%, kadar lemak 6,87%, warna 3,76 (hijau muda), dan aroma 3,00 (terdeteksi lemah). Namun dali susu kerbau tetap lebih baik dibandingkan dengan dali berbasis susu sapi hingga konsentrasi evaporasi 50%.

5.2. Saran

Penggunaan susu sapi evaporasi perlu diperluas aplikasinya dengan menggunakan sumber tanaman lain seperti nanas (sumber enzim *bromelin*) dan getah papaya (sumber enzim *papain*). Dan juga pencarian sumber enzim penggumpal kasein pada tanaman asli Indonesia yang belum umum diaplikasikan perlu dikaji lebih lanjut.