

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa pemberian beberapa level larutan kitosan memberikan pengaruh yang nyata ($P < 0,05$) terhadap daya simpan tahu susu, namun berpengaruh tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap *hardness*, dan organoleptik (warna, aroma, tekstur dan rasa) tahu susu. Pemberian larutan kitosan sebanyak 1,5% (D) dapat menghasilkan tahu susu yang terbaik dengan nilai *hardness* sebesar 8,89 N/cm², nilai daya simpan hingga hari ke- 3 serta nilai organoleptik 3,96 (suka), aroma 3,36 (netral), tekstur 3,00 (netral) dan rasa 3,12 (netral).

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini disarankan untuk membuat tahu susu dengan rentang pemberian larutan kitosan yang lebih tinggi untuk membandingkan hasil yang terbaik dari segi *hardness*, daya simpan maupun organoleptik.

