

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Fermentasi yang dilakukan pada dadih susu kerbau pada skala produksi 5000 ml dari hari ke-0 hingga fermentasi hari ke-7 menunjukkan perubahan karakteristik pada produk dadih susu kerbau. Perubahan terjadi pada kadar air yang semakin menurun sebesar 81,25-72,53%, kadar abu 0,93-0,89%, kadar protein 8,97-7,94% kadar lemak 7,72-7,10%, pH 5,72- 4,27, sedangkan pada kadar karbohidrat mengalami peningkatan sebesar 1,13-11,54%, suhu 26,87-28,43°C, dan BAL sebesar 1,6-8,1 CFU.
2. Peningkatan nilai keuntungan/tambah sebesar 64,69% dari produksi dadih sebanyak 1005 Kg/bulannya.

### 5.2 Saran

Penulis menyarankan melakukan perbandingan bahan baku dengan susu lainnya agar dapat memperbesar nilai tambahnya, namun tidak menghilangkan karakteristik dadih pada umumnya.

