

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini, dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat interaksi ($P > 0,05$) antara teknik pemerahan dan lama penyimpanan terhadap kadar protein, nilai koagulasi, derajat keasaman dan TPC susu segar. Teknik pemerahan (Faktor A) berbeda sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap TP, tetapi tidak berbeda nyata ($P > 0,05$) terhadap kadar protein, nilai koagulasi dan derajat keasaman. Lama penyimpanan (Faktor B) berbeda sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap kadar protein, nilai koagulasi, derajat keasaman, dan TPC susu segar.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, disarankan agar pemerahan susu sapi dilakukan dengan menggunakan teknik pemerahan modern untuk menjaga kualitas susu segar. Selain itu, susu sapi segar sebaiknya dikonsumsi atau diproses dalam waktu 0 hari setelah pemerahan untuk mempertahankan kualitas terbaik.

