

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dari pengaruh penambahan variasi rasio susu sapi dan susu kerbau serta analisis nilai tambahnya dapat kesimpulan sebagai berikut:

1. Variasi rasio susu sapi dan susu kerbau berpengaruh terhadap karakteristik nilai pH, total asam tertitrasi, kadar air, total padatan, kadar protein, dan kadar lemak dadih.
2. Variasi rasio susu sapi dan susu kerbau yang terbaik berdasarkan analisis fisikokimia terdapat pada perlakuan dengan variasi rasio 25% susu sapi : 75% susu kerbau yang didapatkan hasil analisis nilai pH 4,59, total asam tertitrasi 1,86, kadar air 81,86%, total padatan 18,14%, kadar abu 0,81%, kadar protein 7,16%, dan kadar lemak 8,95%.
3. Berdasarkan perhitungan analisis nilai tambah yang dihitung dari setiap proses produksi didapatkan nilai tambah sebesar Rp68.878 per kg susu dengan rasio nilai tambah yang diperoleh sebesar 59,17%.

5.2 Saran

Berdasarkan dari penelitian yang telah dilakukan, disarankan untuk peneliti selanjutnya untuk meneliti pengaruh lama waktu fermentasi dan wadah fermentasi pada dadih supaya dapat dikembangkan menjadi berbagai alternatif pemanfaatan dadih yang lebih efektif.