

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penambahan VCO berpengaruh nyata terhadap kadar air, pH, dan Susut Bobot. Hasil terbaik pada perlakuan dengan penambahan VCO 4% (E) telah memberikan hasil terbaik yang menghasilkan kadar air 48,82%, pH 5,89 dan susut bobot 8,15%.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian untuk memperoleh *edible coating whey* yang dapat menjaga kadar air, stabilitas pH dan susut bobot yang sedikit disarankan penambahan VCO sebanyak 4% dan penelitian ini dapat dilanjutkan dengan penyimpanan di suhu refrigerator.

