

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian ini, dapat disimpulkan bahwa pembuatan dangke dari berbagai jenis sumber susu memberikan pengaruh yang berbeda nyata ($P < 0.05$) terhadap kadar protein dan kadar lemak, namun berbeda tidak nyata ($P > 0.05$) terhadap nilai organoleptik yang meliputi rasa, warna, aroma dan tekstur. Hasil terbaik yaitu pengolahan dangke dari susu sapi dengan rata-rata kadar protein sebesar 7.93%, rata-rata kadar lemak sebesar 13.48%, nilai organoleptik warna 2.04, rasa 4.32, aroma 2.52 dan tekstur 2.84.

5.2. Saran

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, di sarankan untuk membuat dangke dari susu sapi. Disamping kandungan gizi dan nilai organoleptik dangke susu sapi berbeda tidak nyata dengan susu kerbau dan kambing, dangke yang diproduksi dari susu sapi jauh lebih ekonomis.

