

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa formulasi keju kacang tanah dengan koagulan ekstrak bonggol nanas yang paling disukai adalah K3N1 memiliki warna putih kekuningan (4,25), aroma agak kuat (3,65), tekstur lembek (4,1) sedangkan untuk aspek rasa, nilai tertinggi diperoleh formulasi K1N3 (3,7) yaitu agak gurih dan aspek penilaian kesukaan *overall* (keseluruhan) tertinggi terdapat pada K1N1 (3,45) yaitu agak suka.
2. Hasil uji daya oles menunjukkan bahwa nilai tertinggi terdapat pada formulasi K3N1 (6,5 cm) dan terendah K1N4 (3,2 cm).
3. Hasil uji kadar air menunjukkan bahwa nilai tertinggi terdapat pada formulasi K3N4 (76%) dan terendah K2N1 (43%). Hasil uji pH menunjukkan bahwa nilai tertinggi terdapat pada formulasi K2N4 (4,7) dan terendah K2N1 (3,3).
4. Perlakuan K3N1 memiliki formulasi terbaik keju kacang tanah dengan penambahan koagulan dari bonggol nanas berdasarkan aspek organoleptik warna, aroma, tekstur dan daya oles.

5.2 Saran

Saran guna perbaikan penelitian selanjutnya sebagai berikut:

1. Penelitian selanjutnya disarankan untuk melakukan pengujian lanjutan dengan rentang konsentrasi yang di hasil terbaik perlakuan K3N1, guna mendapatkan hasil optimal dan presisi.
2. Perlu dilakukan uji masa simpan keju kacang tanah K3N1 selama penyimpanan pada suhu ruang maupun suhu dingin untuk mengetahui daya awet dan perubahan tekstur yang terjadi selama masa penyimpanan.