

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai pengaruh perbandingan rasio kacang tanah dan air serta konsentrasi asam sitrat terhadap karakteristik organoleptik keju oles berbahan dasar susu kacang tanah, dapat disimpulkan bahwa:

1. Perbedaan variasi rasio kacang tanah memberikan pengaruh sangat nyata ($p < 0,001$) terhadap parameter warna, aroma, tekstur, kesukaan, daya oles dan tidak berpengaruh nyata terhadap parameter rasa keju oles.
2. Perbedaan konsentrasi asam sitrat memberikan pengaruh sangat nyata ($p < 0,001$) terhadap parameter warna, aroma, tekstur, kesukaan, daya oles dan tidak berpengaruh nyata terhadap parameter rasa keju oles.
3. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa perlakuan memberikan respons yang berbeda pada setiap parameter. Perlakuan rasio kacang tanah dan air 1:4 dengan asam sitrat 0,4% (K2S2) menghasilkan nilai warna tertinggi, perlakuan kacang dan air rasio 1:2 dengan asam sitrat 0,6% (K1S3) menghasilkan nilai aroma dan rasa tertinggi, perlakuan kacang dan air rasio 1:6 dengan asam sitrat 0,2% (K3S1) menghasilkan nilai tekstur tertinggi, perlakuan rasio kacang dan air 1:2 dengan asam sitrat 0,2% (K1S1) menghasilkan nilai kesukaan dan daya oles tertinggi.
4. Hasil metode indeks efektivitas De Garmo dengan pembobotan terbesar pada parameter tekstur dan daya oles, perlakuan terbaik diperoleh pada rasio kacang tanah dan air 1:2 dengan asam sitrat 0,4% yaitu K1S2, Perlakuan tersebut memiliki karakteristik organoleptik yang paling seimbang dan memberikan nilai efektivitas tertinggi dibandingkan perlakuan lainnya.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, beberapa saran yang dapat diberikan adalah:

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan terhadap perlakuan terbaik K1S2 untuk mengetahui karakteristik fisik, kimia, dan mikrobiologis keju oles berbahan dasar susu kacang tanah sehingga dapat diperoleh informasi mutu produk yang lebih lengkap.
2. Perlu dilakukan penelitian mengenai penggunaan jenis koagulan lain, seperti asam laktat, cuka, atau kultur bakteri asam laktat untuk membandingkan kualitas keju oles yang dihasilkan dengan penggunaan asam sitrat.
3. Perlu dilakukan pengujian pada jumlah panelis yang lebih besar atau menggunakan panelis terlatih untuk memperoleh data organoleptik yang lebih akurat dan representatif.
4. Keju oles berbahan dasar susu kacang tanah berpotensi dikembangkan sebagai alternatif produk keju nabati sehingga diperlukan penelitian lebih lanjut mengenai skala produksi, nilai gizi, dan penerimaan konsumen secara lebih luas.
5. Perlu dilakukan penelitian mengenai Sertifikasi Halal pada industri keju oles nabati di Indonesia.