

BAB V

KESIMPULAN

5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa :

1. Hasil observasi dari 30 panelis terhadap hasil produksi keju *cheddar*, didapat bahwa lama waktu pemeraman yang diperlukan untuk dapat menghasilkan produk keju *cheddar* dengan kondisi terbaik melalui uji organoleptik dengan karakteristik warna, aroma, tekstur dan rasa keju yang dihasilkan adalah keju *cheddar* dengan waktu pemeraman selama 4 minggu (KP₂).
2. Hasil analisis kandungan gizi keju *cheddar* dengan waktu pemeraman 2 minggu (KP₁) didapat kandungan air, protein dan lemak secara berturut-turut adalah 13,755 % ; 52,395% ; 6,31 % dan waktu pemeraman 4 minggu (KP₂) adalah 10, 58% ; 39,525% ; 5,205 %.

5.2 Saran

Pada penelitian ini belum didapat hasil produksi keju *cheddar* yang tidak disukai oleh para konsumen. Oleh karena itu, untuk studi selanjutnya disarankan hal-hal sebagai berikut :

1. Dilakukan optimasi waktu pemeraman agar mendapatkan hasil produksi keju *cheddar* kualitas terbaik.
2. Dilakukan optimasi suhu pemeraman agar mendapatkan hasil produksi keju *cheddar* kualitas terbaik.
3. Dilakukan optimasi campuran biakan biang yang mengandung bakteri yang menghasilkan gas, sehingga dihasilkan keju yang mengandung rongga-rongga mikroskopis dengan ukurannya besar yang umumnya disukai konsumen.