

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut.

Konsentrasi optimum papain yang dapat mengkoagulasi kasein dalam pembuatan keju *cottage* adalah 520 ppm dengan waktu mengkoagulasi selama 21 jam. Keju *cottage* yang dihasilkan berwarna putih gading dan memiliki rasa dan aroma yang asam.

Hasil analisis kualitas keju *cottage* kontrol dan keju *cottage* yang dihasilkan dengan penambahan papain 320 ppm, 520 ppm dan 720 ppm secara berturut – turut per 100 gram adalah, protein 23,50 g; 24,47 g; 28,04 g; 24,18 g, untuk lemak adalah 0,2 g; 0,15 g; 0,1 g; 0,1 g, untuk mineral kalsium adalah 0,092 g; 0,106 g; 0,246 g; 0,066 g, dan untuk kandungan airnya adalah 34,793 g; 30,951 g; 33,764 g; 33,948 g; 34,793 g. Konsentrasi optimum papain untuk menghasilkan keju *cottage* rendah lemak dan tinggi protein adalah 520 ppm.

5.2 Saran

Dari hasil penelitian ini, disarankan untuk dilakukan penelitian lanjutan sebagai berikut:

1. Menentukan suhu optimum fermentasi dalam pembuatan keju *cottage*.
2. Melakukan uji bakteri yang terkandung dalam keju *cottage*, baik sebelum terjadi koagulasi kasein, selama koagulasi berlangsung, pada keju *cottage* yang dihasilkan dan selama penyimpanan.
3. Menentukan masa kadaluarsa.
4. Melakukan uji organoleptik dari keju *cottage* yang telah diproduksi.
5. Membuat keju *cottage* dengan penambahan lemon untuk memperbaiki rasa keju *cottage*.

