

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

Keju *cottage* dari susu skim dengan penambahan enzim papain sebagai koagulan dan bakteri starter *Streptococcus thermophilus*, *Lactococcus lactis*, dan *Leuconostoc mesenteroides* terbaik diperoleh pada waktu pematangan 6 hari, dengan kandungan gizi protein sebesar 11,865%; lemak sebesar 54,285%; dan kadar air sebesar 30,745%.

5.2 Saran

Dari hasil penelitian yang sudah dilakukan, disarankan untuk dilakukan penelitian lanjutan sebagai berikut:

1. Dilakukan pengujian kadar susu skim sebelum dilakukan produksi keju
2. Dilakukan variasi suhu pemeraman pada produk keju yang dihasilkan
3. Dilakukan uji ketahanan produk keju *cottage* yang dihasilkan

