

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut.

1. Suhu inkubasi optimum dalam memproduksi keju *cottage* didapat pada suhu 30<sup>0</sup>C dengan waktu mengkoagulasi selama 21 jam.
2. Hasil analisis kandungan gizi keju *cottage* yang dihasilkan pada suhu inkubasi optimum 30<sup>0</sup>C secara berturut-turut per 100 gram keju adalah, protein sebanyak 5,20 g; lemak sebanyak 23,88 g; mineral kalsium sebanyak 0,092 g; dan kandungan air sebanyak 45,51 g.

#### 5.2. Saran

Dari hasil penelitian ini, disarankan :

1. Pada saat pemisahan dadih dan *whey* digunakan alat berupa saringan yang mampu memberikan hasil yang seragam untuk masing- masing keju *cottage* yang dihasilkan.
2. Perlu dikaji ulang mengenai pemilihan jenis bahan dasar dalam produksi keju *cottage*.
3. Menambahkan suatu zat pengkelat yang mampu mengkelat mineral kalsium saat proses koagulasi.