

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

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

Keju *cottage* yang dihasilkan dari 900 gram susu skim yang ditambahkan dengan tiga jenis bakteri starter *Streptococcus thermophilus*, *Lactococcus lactis*, dan *Leuconostoc mesenteroides* dan penambahan enzim bromelin sebanyak 320 ppm memiliki waktu koagulasi 21 jam, lebih cepat bila dibandingkan dengan penambahan enzim bromelin dengan konsentrasi 520 dan 720 ppm. Jadi kondisi optimum dalam pembuatan keju *cottage* ini adalah dengan penambahan enzim bromelin pada konsentrasi 320 ppm dengan suhu inkubasi 30<sup>0</sup>C.

Penambahan enzim bromelin dalam pembuatan keju *cottage* berpengaruh terhadap kualitas keju *cottage* yang meliputi kandungan air, lemak, protein dan mineral kalsium. Kandungan air untuk keju *cottage* dengan penambahan enzim bromelin berturut-turut dengan konsentrasi 0; 320; 520; 720 ppm adalah 34,775; 33,132; 32,803 dan 31,042 gram (per 100 g sampel). Kandungan lemak untuk keju *cottage* dengan penambahan enzim bromelin berturut-turut dengan konsentrasi 0; 320; 520; 720 ppm adalah 0,20; 0,15; 0,25 dan 0,20 gram (per 100 g sampel). Kandungan protein untuk keju *cottage* dengan penambahan enzim

bromelin berturut-turut dengan konsentrasi 0; 320; 520; 720 ppm adalah 23,50; 26,08; 23,67; 25,70 gram (per 100 g sampel). Kandungan kalsium untuk keju *cottage* dengan penambahan enzim bromelin berturut-turut dengan konsentrasi 0; 320; 520; 720 ppm adalah 0,092; 0,072; 0,191 dan 0,097 gram (per 100 g sampel). Dari data yang diperoleh tersebut dapat disimpulkan keju *cottage* dengan penambahan enzim bromelin 320 ppm (BA) memiliki kualitas paling baik dari segi kandungan protein dan lemaknya bila dibandingkan dengan keju *cottage* lainnya.

## 5.2 Saran

Dari hasil penelitian ini, disarankan :

1. Penelitian lanjutan untuk :
  - a. Melakukan pengujian mikrobiologis, masa kadaluarsa dan uji organoleptik dari keju *cottage* yang telah diproduksi.
  - b. Pada saat pemisahan dadih dan *whey* digunakan alat berupa saringan yang mampu memberikan hasil yang seragam untuk masing-masing keju *cottage* yang dihasilkan.
  - c. Melakukan pematangan terhadap keju *cottage* yang telah dihasilkan
  - d. Menambahkan suatu zat pengkhelet yang mampu mengkhelet mineral kalsium saat proses koagulasi.
2. Untuk konsumen, hendaknya lebih pintar dalam memilih jenis keju yang akan dikonsumsi dan disesuaikan dengan kebutuhan, agar bermanfaat bagi kesehatan tubuh.