

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Waktu pematangan berpengaruh terhadap kandungan gizi keju *cottage*. Waktu pematangan yang lebih baik adalah selama 6 hari dengan kandungan gizi protein 17,02%, lemak 12,07% dan air sebesar 53,98%.
2. Waktu pematangan berpengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap sifat sensori keju *cottage*. Keju *cottage* yang paling disukai panelis adalah dengan waktu pematangan selama 3 hari.

#### **5.2 Saran**

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan, disarankan penelitian lebih lanjut mengenai:

1. Analisis senyawa volatil setelah pematangan.
2. Penentuan waktu optimum selama pematangan.
3. Analisis mineral kalsium sebelum dan sesudah produksi keju *cottage*.