

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan data penelitian dan pembahasan mengenai sifat hedonik dan kandungan vitamin C keju *cottage* berbasis kacang hijau (*Vigna radiata*) terfortifikasi kulit pisang kepok (*Musa bluggoe*), didapat kesimpulan sebagai berikut :

1. Produksi keju *cottage* kacang hijau terfortifikasi ekstrak kulit pisang kepok menggunakan starter campuran bakteri *Streptococcus thermophilus* : *Lactococcus lactis* : *Leuconostoc mesenteroides* = 3 : 1 : 2. Keju *cottage* kacang hijau dihasilkan 200 gram, sedangkan ekstrak kulit pisang kepok sebanyak 500 mL. Diproduksi 3 jenis keju *cottage* kacang hijau terfortifikasi, yaitu K1 (9:1), K2 (8:2), K3 (7:3), dan K0 tanpa penambahan ekstrak kulit pisang kepok.
2. Rasio antara keju *cottage* kacang hijau dan ekstrak kulit pisang kepok K3 (7:3) memiliki kandungan vitamin C tertinggi yaitu sebesar 3,599 mg/100gr.
3. Hasil uji hedonik didapat bahwa keju K2 (8:2) disukai panelis berdasarkan warna dan aroma, sedangkan untuk tekstur disukai keju K1 (9:1).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis dapat memberikan beberapa saran antara lain:

1. Melakukan analisis kandungan gizi protein keju *cottage* kacang hijau terfortifikasi vitamin C dari kulit pisang kepok yang lebih lengkap.
2. Melakukan penelitian serupa dengan mengganti bahan fortifikan selain ekstrak kulit pisang untuk menghasilkan tekstur yang lebih disukai konsumen.