

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Variasi *Milk-clotting Agent* yang digunakan dapat menjadi alternatif pengganti rennet dalam pembuatan keju. Faktor utama dalam penentuan alternatif pengganti rennet adalah rendemen. Jenis *Milk-clotting Agent* yang memiliki rendemen terbesar adalah jeruk purut. Keju dengan *agent* jeruk purut memiliki nilai paling bagus terhadap pengaruh variabel rendemen.
2. Perlakuan lama pemeraman 30 hari menghasilkan produk keju yang paling bagus terhadap pengaruh variabel protein, lemak, kadar air, kadar abu, dan pH pada keju peram. Semakin lama pemeraman, maka produk keju yang dihasilkan akan semakin awet dan memberikan karakteristik yang spesifik.
3. Perlakuan TOK2 dengan kombinasi jenis koagulan rennet dan lama pemeraman 30 hari menghasilkan nilai produk terbaik. Karakteristik keju ini memiliki rendemen yang tinggi, sineresis yang rendah, protein yang tinggi, lemak yang rendah, kadar air yang cukup tinggi, kadar abunya rendah, dan pH yang rendah.

B. Saran

Saran yang diberikan Penulis untuk penelitian ini adalah:

1. Pada penelitian selanjutnya, perlu dilakukan uji kualitas organoleptik keju peram 0 hari, 15 hari, dan 30 hari dengan berbagai jenis *Milk-clotting Agent*.
2. Perlu dilakukan optimasi untuk efektivitas konsentrasi ekstrak sehingga ekstrak yang digunakan dibawah 10% (v/v).
3. Perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui umur simpan keju dengan berbagai metode kemasan.

