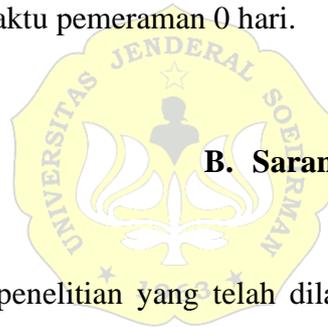


## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Penambahan variasi jenis *milk coagulant agent* berpengaruh pada seluruh parameter uji.
2. Lama waktu pemeraman berpengaruh pada seluruh parameter uji.
3. Kombinasi perlakuan terbaik terhadap nilai total fenol, aktivitas antioksidan dan bakteri asam laktat adalah pada perlakuan jenis *milk coagulant agent* nanas dengan lama waktu pemeraman 0 hari.



### B. Saran

Berdasarkan dengan penelitian yang telah dilaksanakan, penggunaan *milk coagulant agent* alami dari tanaman seperti jahe, jeruk purut, carica dan nanas dalam pembuatan keju dapat digunakan sebagai alternatif pengganti rennet komersil dalam pembuatan keju.