

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Preferensi konsumen terhadap keju oles analog berbasis jagung adalah keju oles yang berwarna putih kekuningan, aroma keju oles analog yang kuat, *flavor* yang agak enak dan agak disukai.
2. Terdapat perbedaan preferensi konsumen terhadap keju oles analog berbasis jagung dengan keju oles yang sudah beredar di pasaran pada atribut warna, *flavor*, dan kesukaan. Namun, tidak terdapat perbedaan preferensi konsumen pada atribut aroma.

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap mutu organoleptik keju oles analog berbasis jagung dengan pengurangan konsentrasi asam laktat agar mendekati *flavor* keju oles yang sudah beredar di pasaran.