

V. PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Penggunaan variasi jenis ekstrak nabati sebagai *milk clotting agent* berpengaruh terhadap Uji *Milk Clotting Activity*, pengukuran rendemen, kadar protein, kadar lemak, pH, dan kadar abu sampel *curd*. Penggunaan variasi jenis ekstrak nabati berpengaruh tidak nyata terhadap variabel kadar air sampel *curd*.
2. Perlakuan terbaik terhadap karakteristik *curd* adalah pada perlakuan penambahan 10% ekstrak jeruk purut.



B. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, disarankan untuk melakukan penelitian lanjutan yang mencakup beberapa aspek penting. Pertama, karakteristik produk akhir dari *curd*, yaitu keju, perlu dianalisis lebih mendalam. Kedua, pengujian sifat fungsional dari keju yang dihasilkan perlu dilakukan untuk memahami kegunaannya dalam berbagai aplikasi. Ketiga, pengujian sensori dari produk akhir juga sangat penting untuk mengevaluasi kualitas organoleptik dan penerimaan konsumen. Penelitian lanjutan ini diharapkan dapat memberikan wawasan yang lebih komprehensif mengenai kualitas, kegunaan, dan daya tarik keju yang dihasilkan dari *curd* dengan penggunaan ekstrak nabati lokal sebagai *milk clotting agent*, sehingga dapat meningkatkan nilai tambah dan potensi komersialisasi produk.