

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Tidak ada pengaruh bersama antara lama pasteurisasi dan lama penyimpanan berbeda terhadap kadar air, pH dan tingkat kekerasan keju
2. Lama pasteurisasi meningkatkan pH keju sedangkan lama penyimpanan menurunkan kadar air, pH dan meningkatkan kekerasan keju.

5.2 Saran

Lama pasteurisasi 30 cukup efisien untuk proses pasteurisasi sebelum pembuatan keju.

