

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa :

1. Penambahan ekstrak kayu manis dengan persentase 0,5%, 1%, 1,5% dan 2% menghasilkan tekstur (*hardness*) keju dengan rata-rata  $765,73 \pm 629,9$  g/mm<sup>2</sup> dan rata-rata pH sebesar  $5,05 \pm 0,36$ .
2. Penambahan ekstrak kayu manis pada keju berbahan dasar susu kambing memberikan pengaruh yang tidak nyata terhadap tekstur keju dan pH keju. Hal tersebut dipengaruhi oleh persentase ekstrak kayu manis yang terlalu rendah dan alat yang masih manual, sehingga ekstrak kayu manis terbukti tidak merubah tekstur dan pH keju.

### 5.2. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk menambahkan persentase ekstrak kayu manis diatas 2% untuk melihat perubahan terhadap pH dan tekstur (*hardness*) keju susu kambing. Perlu dilakukan uji terhadap aroma dan rasa untuk mengetahui apakah terdapat perubahan atau tidak, sehingga meningkatkan nilai fungsional keju.