

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

1. Keju yang ditambahkan dengan bubuk kayu manis, serai, dan kunyit hingga level 3% pada penelitian tahap pertama meningkatkan karakteristik pH, warna kemerahan, kekuningan, *chroma*, *whiteness index*, *hue*, rendemen. Penambahan 3% bubuk kunyit menghasilkan aktivitas antioksidan tertinggi.
2. Bubuk rempah yang ditambahkan pada keju secara tunggal atau kombinasi pada penelitian tahap kedua meningkatkan kandungan total padatan, warna kemerahan, kekuningan, tekstur profil, aktivitas antioksidan, dan menurunkan profil sensoris keju. Kombinasi bubuk serai dan kunyit yang ditambahkan pada keju menghasilkan total fenolik dan total asam lemak tertinggi.
3. Kombinasi bubuk serai dan kunyit yang ditambahkan pada keju dengan lama penyimpanan selama 35 hari pada penelitian tahap ketiga meningkatkan total asam tertitrasi, total padatan, warna kemerahan, kekuningan, *hue*, *chroma*, aktivitas antioksidan, dan total fenolik keju. Keju yang disimpan selama 28 hari penyimpanan menghasilkan total asam lemak tertinggi.

### 5.2. Saran

Perlu dikaji lebih dalam untuk mendapatkan keju rempah dengan profil sensoris yang disukai konsumen.