

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian pada pengaruh konsentrasi filtrat daun pepaya dan asam sitrat terhadap kualitas dangke susu kambing dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa konsentrasi filtrat daun pepaya dan asam sitrat berpengaruh terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik dangke susu kambing.
2. Hasil analisis sidik ragam menunjukkan bahwa terdapat interaksi yang nyata antara konsentrasi filtrat daun pepaya dan konsentrasi asam sitrat terhadap rendemen, kadar air, kadar lemak, skor tekstur, warna dan rasa. Namun tidak terdapat interaksi yang nyata pada kadar abu, kadar protein terlarut, pH dan skor aroma dangke.
3. Hasil penelitian ini diperoleh perlakuan terbaik yaitu dangke susu kambing dengan perlakuan konsentrasi filtrat daun pepaya 1,5% dan konsentrasi asam sitrat 0,5% yang mempunyai karakteristik rendemen 10,6%, kadar air 54,47%, kadar abu 2,14%, protein terlarut 21,25%, kadar lemak 13,05% dan pH 4,89 serta skor tekstur 4,60 (agak lunak), aroma 3,30 (beraroma khas susu kambing), warna 2,25 (sangat tidak putih), dan rasa 3,00 (pahit).

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian pada pengaruh konsentrasi filtrat daun pepaya dan asam sitrat terhadap kualitas dangke susu kambing terdapat beberapa saran, yaitu:

1. Perlunya dilakukan penelitian dengan konsentrasi filtrat daun pepaya yang lebih rendah, agar dapat menghilangkan pigmen hijau dan citarasa pahit pada dangke susu kambing.
2. Perlunya penelitian lebih lanjut tentang pengemasan, penyimpanan serta umur simpan produk dangke sehingga dapat diketahui tingkat keamanan produk dan memperpanjang masa simpan produk tersebut.