

## **BAB VI PENUTUP**

### **6.1. Kesimpulan**

Dalam penelitian ini dengan judul pengaruh perbedaan rasio enzim bromelin dan enzim rennet terhadap karakteristik fisikokimia keju krim dapat disimpulkan bahwa:

1. Terdapat pengaruh dari konsentrasi enzim bromelin dan enzim rennet yang berbeda terhadap pengolahan keju krim pada parameter uji rendemen, kadar protein, derajat warna dan daya oles.
2. Tidak terdapat pengaruh dari konsentrasi enzim bromelin dan enzim rennet yang berbeda terhadap pH dan kadar air keju krim.
3. Berdasarkan uji efektifitas diketahui bahwa perlakuan yang memperoleh nilai efektifitas paling tinggi adalah P4 yang menggunakan 300 ml susu + 4% enzim bromelin + 4% enzim rennet dengan nilai 0.69.
4. Perlakuan terbaik (P4) memiliki hasil rendemen 11.14%, nilai pH 5.83, kadar air 55.50%, kadar protein 5.62%, derajat warna 78.21, dan daya oles 3.50 cm.

### **6.2. Saran**

1. Perlu optimasi dalam penggunaan konsentrasi asam sitrat dan enzim dalam pembuatan keju krim.
2. Perlu pengontrolan faktor eksternal (suhu, waktu, tempat, kelembapan, wadah yang digunakan) dalam pembuatan keju krim
3. Diperlukan penelitian lebih lanjut terkait parameter uji lainnya seperti kadar lemak, asam lemak bebas, mineral, kadar abu, organoleptik dan lainnya.
4. Konsentrasi asam sitrat diturunkan, karena keju krim yang dihasilkan pada penelitian ini memiliki *aftertaste* sedikit pahit.