

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan dapat disimpulkan bahwa:

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi terbaik dari jenis jenis keju adalah pada perlakuan CH1K3 (keju cheddar dengan konsentrasi 15%), dengan karakteristik kadar protein 5,50%, tekstur 5,47%, hasil organoleptik rasa 3,4, tekstur 3,48, warna 3,33 aroma 3,17. perlakuan CH2K3 (keju edam dengan konsentrasi 15%), dengan karakteristik kadar protein 6,38%, tekstur 4,83%, hasil organoleptik rasa 3,42, tekstur 3,42, warna 3,32 aroma 3,37. Perlakuan CH3K3 (keju mozarella dengan konsentrasi 15%), dengan karakteristik kadar protein 5,91%, tekstur 4,73%, hasil organoleptik rasa 3,5, tekstur 3,53, warna 3,3 aroma 3,32. Perlakuan paling terbaik adalah CH2K3 (keju edam dengan konsentrasi 15%)
2. Usaha stik keju layak diusahakan secara finansial pada perlakuan terbaik yaitu CH2K3 dengan nilai HPP Rp. 15.588 dan dapat menghasilkan laba Rp. 233.489.899 per tahun, sedangkan R/C sama dengan 1,48 yang berarti usaha stik keju layak untuk diusahakan karena $R/C > 1$.

5.2 Saran

Dari hasil penelitian yang telah dilaksanakan, untuk peneliti selanjutnya jika ingin membuat stik keju maka proses pemipihan stik keju penulis menyarankan agar dilakukan dengan mesin pemipih stik keju jangan menggunakan pemipihan manual. Karena pada saat pemipihan ketebalan pada stik keju tidak merata sehingga berpengaruh pada tekstur stik keju.