

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Presentase penggunaan susu bubuk skim pada dadih yang terbaik adalah pada P4 yaitu dengan susu bubuk skim sebesar 8% dari bobot susu kambing dengan perolehan total keasaman  $0,63 \pm 0,052\%$ , kadar laktosa  $1,03 \pm 0,47\%$ , total bakteri asam laktat  $8,59 (10)^6 \pm 0,06$  cfu/mL, dan viskositas  $321,59 \pm 1,97$  cP (centi Poise).

#### **5.2 Saran**

Penelitian lebih lanjut perlu dilakukan dengan menggunakan prosentase penambahan susu bubuk skim diatas 8% pada susu kambing, sehingga dapat diperoleh dadih susu kambing dengan karakteristik yang sesuai. Selain itu, perlu dilakukan uji organoleptik terhadap dadih susu kambing guna mengetahui seberapa besar dadih susu kambing diterima oleh masyarakat secara komersial.