

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Bahan pengumpul nabati pepaya dan tin bisa dimanfaatkan untuk pembuatan analog keju susu kambing sebagai pelengkap penggunaan daripada enzim komersial mikrobial. Kualitas fisik (rendemen curd) keju ekstrak pepaya lebih baik daripada keju ekstrak pohon tin dan kontrol. Kualitas kimia (lemak dan protein whey) keju ekstrak pepaya lebih tinggi dibandingkan keju ekstrak pohon tin, namun kandungan protein keju kontrol lebih tinggi dibandingkan keju ekstrak pepaya dan pohon tin. Kualitas kimia (lemak) menunjukkan kadar rendah dan tidak berubah selama penyimpanan pada keju tin dan keju kontrol sementara terjadi kenaikan pada keju menggunakan ekstrak pepaya. Keju kontrol mempunyai daya terima lebih baik dan lebih disukai daripada keju tin dan keju papain.

Saran

Perlu diteliti lebih lanjut mengenai sebab terjadinya kenaikan kadar lemak keju menggunakan koagulan nabati getah pepaya selama pemeraman, sementara kita ketahui bahwa lipolisis bakteri *Bifidobacterium longum* termasuk rendah. Perbaikan citarasa keju nabati perlu adanya penelitian lanjutan agar bisa lebih diterima sebagai pengganti keju kontrol yang dibuat

menggunakan koagulan rennet komersial mikrobial yang tidak bisa dipertanggung jawabkan kehalalannya. Perlu adanya penelitian lebih lanjut mengenai struktur tiga dimensi keju nabati dengan penambahan starter bakteri *Bifidobacterium longum* dan kandungan asam amino bebas pada keju koagulan nabati yang mempengaruhi rasa pahit.