

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Formulasi saus keju dengan bahan pengental mengakibatkan perubahan parameter fisik, kimia, dan sensori.
- Formula saus keju dengan penambahan tepung maizena 0,9% menghasilkan saus keju dengan parameter fisik, kimia, dan mikrobiologi yang lebih baik dibandingkan saus keju kontrol.
- Tidak ditemukan perbedaan secara nyata pada parameter fisik dan kimia, terhadap waktu penyimpanan (10 jam; 12,5 jam; 15 jam).
- Formula saus keju dengan penambahan tepung maizena 0,9% dapat diterima lebih baik dibandingkan saus keju kontrol dan saus keju kompetitor.

5.2. Saran

- Uji sensori dapat dilakukan dengan jumlah panelis lebih banyak sehingga hasil analisis yang didapatkan lebih objektif.
- Waktu pengamatan dapat diperpanjang dan di perbanyak, agar perbedaan antar hasil pengamatan dapat lebih terlihat.
- Uji mikrobiologi dilakukan dengan pengenceran lebih rendah.