**BAB V**

**SIMPULAN DAN REKOMENDASI**

* 1. **Simpulan**

Hasil penelitian menunjukkan bahwa keju krim dengan bahan dasar susu cokelat dan susu *full cream* memiliki perbedaan yang signifikan dalam segi rasa, tekstur, aroma, dan warna pada keju krim. Rasa keju cokelat dinilai manis oleh sebagian besar responden, sedangkan keju *full cream* dianggap hambar. Dari segi tekstur, keju cokelat dinilai lebih lembut dan konsisten, sementara keju *full cream* dinilai kurang lembut dan memiliki persebaran penilaian yang lebih bervariasi. Dalam hal aroma, keju cokelat juga lebih mudah dikenali aromanya dibandingkan keju *full cream* yang banyak dinilai tidak memiliki aroma. Sementara itu, dari segi warna, keju cokelat tampil lebih menarik dengan warna cokelat yang kuat, sedangkan keju full cream memiliki warna kuning pucat yang lebih netral, sehingga dapat disimpulkan bahwa keju krim berbahan susu cokelat lebih disukai dibandingkan keju berbahan susu *full cream* baik dalam segi rasa, aroma, tekstur ataupun warna. Penulis juga menegaskan bahwa hipotesis pada penelitian ini telah terbukti, bahwa perbedaan bahan baku yang dipakai dalam pembuatan dapat memengaruhi sifat pada produk yang mencakup tekstur, warna, aroma, dan rasa.

* 1. **Rekomendasi**
     1. **Saran Praktis**
* Mengingat keju krim berbahan susu cokelat lebih disukai dari berbagai aspek, produsen disarankan untuk melanjutkan pengembangan produk ini, baik dari segi rasa, maupun tekstur.
* Selain varian rasa cokelat dan full cream, produsen bisa mempertimbangkan varian lain seperti stroberi, vanila, atau madu yang dapat menarik minat konsumen dan memperluas pilihan produk di pasar.
* Untuk keju krim berbahan susu *full cream* yang cenderung dinilai hambar, disarankan menambahkan bahan pemanis alami atau perasa tambahan yang ringan agar rasa menjadi lebih menarik tanpa mengurangi keaslian produk.
  + 1. **Saran untuk Penulis Selanjutnya**
* Penulis menyarankan untuk penelitian selanjutnya mengenai sampling data agar melibatkan jumlah responden yang lebih banyak dan beragam. Agar hasil yang diperoleh lebih representatif dan dapat digeneralisasikan ke populasi yang lebih luas.
* Penulis juga menyarankan untuk penelitian selanjutnya melibatkan analisis mengenai kandungan nutrisi keju krim, untuk mengetahui manfaat keju krim bagi kesehatan dan sebagai bahan pertimbangan pemasaran produk fungsional.
* Penelitian selanjutnya juga sebaiknya melibatkan mengenai mempertimbangkan aspek ketahanan produk *(shelf life)* dan kestabilan tekstur serta rasa selama penyimpanan dalam waktu tertentu.