

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Keju cheddar vegan berbahan dasar kacang mete menunjukkan kemiripan yang relatif baik dengan keju cheddar konvensional dari segi rasa, tekstur, visual, dan aroma. Produk ini juga mendapat respons positif dari panelis, yang menunjukkan ketertarikan untuk mengonsumsinya. Hasil penelitian ini mengindikasikan bahwa keju cheddar dari kacang mete memiliki potensi sebagai alternatif nabati yang layak untuk keju konvensional.

#### **5.2 Saran**

Saran yang diberikan adalah melakukan penelitian lebih lanjut dengan membagikan kepada lebih banyak panelis agar dapat memastikan bahwa cheddar vegan ini layak disebut sebagai cheddar vegan yang mirip dengan keju konvensional. Rasa harus ditambahkan perisa keju agar *after taste* kacangnya berkurang, untuk tekstur harus dikurangi komposisi meteganya supaya tidak gampang rapuh, untuk visual harus ditambahkan pewarna makanan dan untuk aroma harus ditambahkan perisa keju.