

## **BAB 5**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Simpulan**

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan pada sampel susu pasteurisasi yang diambil dari pabrik susu Pujon Kota Malang, dapat diambil kesimpulan bahwa pada metode *High Temperature Short Time* (HTST) kadar protein susu sapi telah memenuhi syarat Standart Nasional Indonesia (SNI) susu pasteurisasi dengan rata-rata kadar protein sebesar 3,2485%.

#### **5.2 Saran**

Berdasarkan hasil penelitian dapat diberikan saran-saran sebagai berikut :

##### **1. Bagi Peneliti Selanjutnya**

Diharapkan dapat mencoba meneliti kandungan protein dengan metode pemeriksaan yang lain.

##### **2. Bagi Masyarakat**

Dapat mengetahui bagaimana cara mengolah susu yang baik dan benar