



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

V. PENUTUP

5.1. Kesimpulan

1. Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa Penambahan jus buah nanas sampai 45% berpengaruh terhadap kadar air, kadar lemak, dan kadar protein karamel susu kambing.
2. Penambahan jus buah nanas 45% dapat meningkatkan kadar air, menurunkan kadar lemak dan kadar protein karamel susu kambing.
3. Berdasarkan hasil penelitian, menunjukkan pembuatan karamel susu kambing dapat dibuat tanpa penambahan jus buah nanas sampai penambahan jus buah nanas pada level 15% dilihat dari kadar air dan kadar lemak dengan rataan 7,90% dan 5,53%.

5.2. Saran

Disarankan penelitian lebih lanjut pada pembuatan karamel susu kambing dengan menggunakan level yang lebih rendah.