

## IV. KESIMPULAN DAN SARAN

### 4.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian ini dapat disimpulkan bahwa sumber susu berbagai jenis ternak dan level asam sitrat menunjukkan interaksi yang berbeda nyata terhadap kadar protein, serta menunjukkan interaksi yang berbeda sangat nyata terhadap kadar air dan nilai organoleptik terhadap warna, rasa dan tekstur, sedangkan pada rendemen memberikan interaksi berbeda tidak nyata. Hasil terbaik pada penelitian ini didapatkan pada perlakuan dengan menggunakan sumber susu dari sapi dan level asam sitrat 0,20% (A1B2), dimana pada perlakuan tersebut memberikan hasil yang terbaik dari kadar protein 25.94%, kadar air 54.78%, rendemen 6,85%, dan uji organoleptik terhadap warna 4.00, rasa 3.96 dan tekstur 3.92.

### 4.2 Saran

Berdasarkan hasil pengamatan, dalam pembuatan keju *mozzarella* sebaiknya lebih diperhatikan dalam proses pemuluran (pemanasan) sebelum pematangan keju. Suhu untuk pemuluran berkisar 75-85°C agar keju *mozzarella* yang dihasilkan memiliki tekstur lembut dan lentur.