

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa lama penyimpanan keju mozarella balado hingga 40 hari dengan kemasan vakum pada suhu refrigerator mampu mempertahankan kualitas nilai gizi dan menurunkan total koloni bakteri. Lama penyimpanan keju mozarella balado 0 sampai 40 hari menunjukkan nilai organoleptik tertinggi warna 4,00, Rasa 3,77, aroma 4,04 dan tekstur 3,74.

### 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian lama penyimpanan keju mozarella balado yang dikemas vakum dan disimpan pada refrigerator suhu  $\pm 4^{\circ}\text{C}$  masih baik jika disimpan sampai 40 hari. Oleh karena itu perlu dilakukan pengujian lanjutan diatas 40 hari untuk melihat berapa lama masa simpan keju mozarella balado yang dikemas vakum dan disimpan pada refrigrator sampai mengalami kerusakan.

