

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Penambahan putih telur dapat meningkatkan sifat fisikokimia *edible film whey* seperti ketebalan (0,149-0,242 mm), waktu kelarutan (53-109 detik), laju transmisi uap (4,91-7,04 g/mm²/hari), elongasi (30,55- 36,90%), dan kadar protein (4,62-9,57%) secara signifikan. Akan tetapi tidak dapat meningkatkan kadar air (16,85-21,10%) *edible film* yang dihasilkan secara signifikan. Dari hasil penelitian didapatkan konsentrasi pemberian putih telur sebanyak 1,5% memberikan hasil terbaik ditinjau dari terjadinya peningkatan kandungan protein dan laju transmisi uap air yang rendah.
2. *Edible film whey* putih telur yang diaplikasikan ke keju mozzarella dan dilakukan penyimpanan dapat mempengaruhi kadar air (44,94-23,68%), TPC (35,25- 80,25 x 10⁶ CFU/g), kapang (25,25-79,25 x 10⁶ CFU/g), pH (5,13-5,67), rasa (3,08-3,42), warna (3,08-3,42) dan tekstur (1,98-4,08) keju secara signifikan akan tetapi mutu dan kualitas keju mozzarella masih dapat dipertahankan.

B. Saran

Disarankan pada peneliti selanjutnya untuk melakukan penelitian tentang penyimpanan keju mozzarella yang dikemas *edible film* di atas 20 hari.