

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Penggunaan rennet dan *whey* keju pada pembuatan keju *mozarella* berpengaruh nyata terhadap hasil uji kemuluran, rendemen, kadar air, kadar protein, kadar lemak, sensori warna sensori rasa dan sensori tekstur. Namun tidak berpengaruh nyata terhadap pH dan sensori aroma keju *mozarella*
2. Penggunaan *whey* keju dan rennet yang terbaik pada penelitian ini yaitu terdapat pada perlakuan D rennet 0,150% dengan nilai rata-rata kemuluran 28,21 cm, rendemen 18,3%, kadar air 9,38%, kadar protein 34,56%, kadar lemak 21,60%, sensori warna 4,03, sensori rasa 3,46, sensori tekstur 3,80, dan aroma 3,80.
3. Analisis Nilai Tambah Keju *mozarella* yaitu pada produk keju *mozarella* Nilai Tambah yang diperoleh sebesar Rp 23.512 dengan rasio Nilai Tambah sebesar 87.08%

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disarankan beberapa hal sebagai berikut:

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai variasi limbah *whey* keju sebagai menghasilkan keju lebih optimal.
2. Penelitian selanjutnya perlu dilakukan pengujian variasi suhu pasteurisasi dan lama proses pembentukan dadih mempengaruhi keju *mozarella*