

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan ekstrak stroberi memberikan pengaruh nyata terhadap uji kemuluran, warna, rendemen, kadar air, kadar lemak, pH, aktivitas antioksidan, angka lempeng total (ALT), dan organoleptik meliputi parameter warna, aroma, dan rasa. Sedangkan penambahan ekstrak stroberi berpengaruh tidak nyata terhadap uji kadar protein, dan organoleptik tekstur.
2. Perlakuan terbaik berdasarkan analisis fisik, organoleptik, dan mikrobiologi keju mozzarella yang didapatkan pada penelitian ini adalah perlakuan E (penambahan 12% ekstrak stroberi) dengan nilai rata-rata kemuluran 22,83%, warna 50,767 °Hue, rendemen 9,66%, penerimaan organoleptik dengan skor warna 4,36 (suka), aroma 4,40 (suka), rasa 4,28 (suka), dan tekstur 3,88 (biasa), serta angka lempeng total (ALT) $1,65 \times 10^3$ CFU/g. Perlakuan ini menghasilkan keju mozzarella dengan karakteristik kimia berupa kadar air 51,52%, kadar protein 24,71%, kadar lemak 13,54%, pH 5,13, dan aktivitas antioksidan 45,27%.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, peneliti menyarankan untuk melakukan penelitian terhadap pengaruh penyimpanan dan umur simpan keju mozzarella dengan penambahan ekstrak stroberi.