

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Penambahan bubuk cabai pada pembuatan keju Mozzarella berpengaruh nyata terhadap uji organoleptik atau tingkat penerimaan terhadap (warna, aroma, dan rasa), kadar air, dan pH yang dihasilkan, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap uji organoleptik tekstur (elastisitas), rendemen, dan kadar abu.
2. Keju Mozzarella perlakuan D (penambahan bubuk cabai 0,6%) merupakan produk terbaik dengan tingkat penerimaan tertinggi oleh panelis. Rata-rata nilai yang didapatkan pada perlakuan D yaitu warna (4,2), aroma (4,00), rasa (4,08), kadar air 65,83%, pH 5,54, kadar protein 26,95%, *capsaicin* dengan metode HPLC (5 ppm), Angka Lempeng Total ($5,6 \times 10^4$ CFU/g) dan tingkat kepedasan keju Mozzarella pada perlakuan D sebesar 60 SHU.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan perlu adanya pengujian terhadap umur simpan keju Mozzarella serta kemasan yang digunakan. Sebaiknya digunakan kemasan Plastik PP (*Polypropylene*) untuk kemasan keju Mozzarella serta kemasan divakum agar tidak ada udara yang masuk pada kemasan, hal ini bertujuan agar keju Mozzarella memiliki umur simpan yang panjang. Sebaiknya pada proses *stretching* dilakukan dengan metode kering yaitu menggunakan alat *stretching*, agar zat warna pada cabai bubuk tidak terbuang atau larut bersama air.