

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Kombinasi berbagai konsentrasi susu sapi dan susu kambing pada pembuatan keju mozzarella berbeda nyata terhadap uji sensori atau tingkat penerimaan terhadap rasa, daya mulur, kadar protein, dan kadar lemak. Kombinasi berbagai konsentrasi susu sapi dan susu kambing pada pembuatan keju mozzarella berbeda tidak nyata terhadap rendemen, kadar air, kadar abu, angka lempeng total, dan uji sensori (tekstur, warna dan aroma).
2. Keju mozzarella perlakuan E kombinasi 60% Susu Sapi : 40% Susu Kambing merupakan produk terbaik dengan parameter daya mulur 2,05 m, kadar air 47,50%, kadar abu 3,34%, kadar protein 31,63%, kadar lemak 6,33%, Angka Lempeng Total (ALT) $1,9 \times 10^4$, tekstur 4,33 (suka), aroma 4,33 (suka), warna 4,33 (suka), dan rasa 4,67 (sangat suka).

5.2. Saran

Kombinasi 60% susu sapi dan 40% susu kambing disarankan dalam pembuatan keju mozzarella, agar meningkatkan kualitas dan tingkat penerimaan keju mozzarella.

