

### III. KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Penambahan charcoal berpengaruh terhadap *lightness* ( $L^*$ ) dan penilaian sensori tetapi tidak berpengaruh signifikan terhadap pH dan rendemen. Penggunaan charcoal sebanyak 1% menghasilkan warna yang paling hitam. Walaupun terdapat penurunan pada nilai mutu sensori pada aroma, tekstur, dan rasa, diperkirakan hal itu lagi terdeteksi ketika keju sudah ditambahkan pada sebuah produk seperti pada pembuatan burger dan pizza.

#### 5.2 Saran

Disarankan melakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui bagaimana pengaruh panas terhadap daya leleh serta daya mulur ketika keju Mozzarella charcoal digunakan dalam pembuatan burger dan pizza, karena di Indonesia sendiri jarang orang yang mengkonsumsi keju Mozzarella mentah seperti di luar negeri.

