

V. KESIMPULAN

5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa, Penambahan sari asam kandis dalam persentase yang berbeda memberikan pengaruh nyata terhadap derajat keasaman, kemuluran dan pengujian nilai organoleptik keju mozarella. Nilai terbaik adalah penambahan sari asam kandis 12% dengan kemuluran 49,25 cm, pH 5,45 dan nilai organoleptik aroma cenderung berbau susu (3,36), rasa agak asam (3,6) dan tekstur Halus (3,52).

