

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan tinta cumi – cumi berpengaruh nyata terhadap kualitas fisikokimia *unsalted Mozzarella cheese* yaitu persentase rendemen 8,76%-10,38%; warna (lightness) 76,50-5,31; pH 6,39-6,60; kadar air 46,36%-51,44%. Selain itu juga terdapat pengaruh yang nyata terhadap penerimaan sensori yaitu hedonik/tingkat kesukaan warna 4,33-5,98; rasa 4,13-5,00; aroma 4,35-5,35; tekstur 4,85-5,63 dalam kategori antara suka dan tidak suka sampai dengan sedikit suka. Sedangkan untuk parameter intensitas sensori warna 1,50-6,65 (hitam - putih kekuningan); rasa 4,10-5,20 (netral - sedikit *milky*); aroma 3,78-5,18 (sedikit *fishy* - sedikit berbau susu); tekstur 4,60-5,45 (netral - sedikit lembut). Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa persentase penambahan tinta cumi – cumi yang dapat memberikan hasil terbaik ialah perlakuan D dengan persentase 6% dimana didapatkan hasil rendemen 10,36%; warna (lightness) 15,31; pH 6,60; kadar air 51,44% dan memiliki nilai hedonik warna = 5,58 (sedikit suka); rasa = 4,40; aroma = 4,35; tekstur = 4,85 (dalam kategori antara suka dan tidak suka sampai) serta untuk nilai intensitas sensori warna = 6,65 (hitam), rasa= 4,35 (netral), aroma= 3,78 (fishy), tekstur = 4,60 (netral)

5.2 Saran

Disarankan untuk melakukan modifikasi pada pembuatan keju Mozzarella untuk meminimalkan aroma dan rasa fishy yang menyebabkan terbatas penerimaannya.