

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Penambahan bubuk bunga telang terhadap keju Mozzarella meningkatkan kadar antosianin, namun menurunkan nilai b^* , dan pH. Pada penilaian sensori intensitas warna, tekstur, dan rasa mengalami peningkatan namun tidak pada aroma. Penambahan bubuk bunga telang meningkatkan kadar antosianin, intensitas warna, tekstur, dan rasa serta kesukaan tekstur dan rasa, tetapi menurunkan nilai b^* dan pH. Persentase bubuk bunga telang yang paling berpengaruh ialah pada perlakuan E (1.00%). Di mana perlakuan E (1.00%) memiliki rataan kadar antosianin sebanyak 27.18 mg/g, rataan nilai b^* sebesar -18.66, rataan nilai pH sebesar 5.58, dan tingkat kesukaan panelis yang tinggi pada hedonik tekstur 4.93 (suka) dan hedonik rasa 4.63 (suka). Penambahan bubuk bunga telang 1.00% menghasilkan warna paling biru yang diharapkan pada keju Mozzarella.

5.2. Saran

Disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai masa penyimpanan pada keju yang diberi perlakuan penambahan bunga telang untuk melihat kestabilan warna pada rentang waktu penyimpanan yang berbeda.