

## **5. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **5.1. Kesimpulan**

1. Penambahan ekstrak kayu secang dengan persentase yang berbeda terbukti meningkatkan tingkat kekerasan (*hardness*) keju *mozzarella* dan merubah warna keju *mozzarella* yang dihasilkan.
2. Penambahan ekstrak kayu secang terbaik sebesar 2% untuk tingkat kekerasan keju *mozzarella*.
3. Penambahan ekstrak kayu secang terbaik sebesa 4% untuk warna (WI) keju *mozzarella*.

### **5.2. Saran**

Penulis menyarankan untuk penelitian selanjutnya yaitu pengujian organoleptik untuk mengetahui tingkat kesukaan atau penerimaan oleh konsumen terhadap keju *mozzarella* dengan penambahan ekstrak kayu secang agar inovasi tersebut dapat diterima oleh konsumen.

