

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 sebesar 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.

