

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Penambahan ekstrak kayu secang menurunkan kelenturan, meningkatkan pH dan mengubah kadar air keju *mozzarella*.
2. Penambahan ekstrak kayu secang dengan persentase 1% merupakan persentase terbaik yang dapat diberikan pada pembuatan keju *mozzarella*, karena masih memiliki kelenturan, pH dan kadar air yang sesuai.

5.2 Saran

Penulis menyarankan untuk dilakukan kembali penelitian lebih lanjut mengenai kayu secang untuk keju *mozzarella*.

