

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penambahan minyak ikan patin meningkatkan kesukaan terhadap warna dan tekstur keju mozzarella, sedangkan rasa dan aroma tidak meningkat. Konsentrasi penambahan minyak ikan patin yang baik dalam pembuatan keju mozzarella adalah 10%.

5.2. Saran

Perlu adanya penelitian lanjutan dengan menggunakan konsentrasi penambahan minyak ikan patin yang lebih tinggi untuk mengetahui pengaruh terhadap rasa dan aroma dari keju mozzarella.