5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Penggunaan ekstrak rosella sebagai asidulan dapat menurunkan jumlah protein, persen daya leleh dan kemuluran, tetapi akan meningkatkan hasil rendemen dan kekerasan keju mozarella dibandingkan dengan *Lactobacilus fermentum* LLB3
- Penambahan konsentrasi ekstrak rosella sebesar 20% merupakan konsentrasi asidulan yang optimum pada keju mozarella. Keju mozarella dengan ekstrak rosella lebih disukai oleh panelis dibandingkan perlakuan penambahan *Lactobacilus fermentum* LLB3, tetapi keju mozarella ekstrak rosella tidak lebih disukai oleh panelis dari pada keju mozarella komersil.

5.2. Saran

- Perlu dilakukan uji kalsium agar dapat diketahui secara pasti faktor yang mempengaruhi kekerasan, kemuluran dan daya leleh pada keju mozarella.
- Perlu dilakukan identifikasi mikroorganisme agar dapat diketahui secara pasti jenis bakteri yang merusak keju mozarella.
- Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk meningkatkan kualitas warna keju mozarella yang menggunakan eksrak rosella.