

V. PENUTUP

A. Kesimpulan

1. kombinasi ekstrak jeruk lemon dan enzim papain tidak berbeda nyata pada rasa dari keju *mozzarella*. Diduga rasa keju *mozzarella* yang dihasilkan pada berbagai perlakuan dianggap sama oleh panelis yaitu rasa asin keju dengan sedikit rasa masam dan sedikit pahit.
2. Kombinasi ekstrak jeruk lemon dan enzim papain memberikan pengaruh tidak berbeda nyata pada aroma keju *mozzarella*. Penggunaan asam sitrat dari ekstrak lemon yang aromanya mencampuri aroma asam laktat dari produk fermentasi susu sehingga kurang disukai oleh panelis. Konsentrasi penambahan ekstrak jeruk lemon dan enzim papain yang optimal adalah P4 (13ml ekstrak jeruk lemon, 0,6ml enzim papain) yang menciptakan aroma khas susu pada keju tetap dapat tercium dengan sedikit aroma asam sirat dari buah lemon.
3. Rasa keju *mozzarella* memiliki perbedaan yang cukup signifikan pada setiap perlakuannya. Presentase penambahan ekstrak jeruk lemon dan enzim papain yang optimal dan lebih disukai panelis ada pada P4 (13ml ekstrak jeruk lemon, 0,6ml enzim papain).

B. Saran

Penambahan kombinasi ekstrak jeruk lemon dan enzim papain dapat digunakan dalam pembuatan keju *mozzarella* sebagai bahan alternatif pengganti rennet dengan formulasi yang disesuaikan dengan ketersediaan

dan harga bahan yang ada di tempat pembuatan keju diaplikasikan.

