

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Proses produksi keju mozzarella di CV Brawijaya Dairy Industry terdapat beberapa tahapan meliputi pemanasan susu segar, pengasaman, penggumpalan *curd*, pemisahan *whey*, *mixing*, *stretching*, pencetakan, pembekuan, pengemasan dan pelabelan.
2. Perbedaan proses produksi keju mozzarella di CV Brawijaya Dairy Industry dan literatur adalah suhu *heat treatment* yang digunakan pada susu, proses pengasaman yang digunakan, dan penambahan CaCl_2 saat penggumpalan *curd*. Penggunaan metode pengasaman gabungan dalam produksi keju mozzarella dapat mempengaruhi penurunan pH, cita rasa, kemuluran dan tekstur keju mozzarella.

B. Saran

CV Brawijaya Dairy Industry sebaiknya melakukan perbaikan pada *heat treatment* yang digunakan pada susu dengan menggunakan proses pasteurisasi dengan suhu 72°C selama 15 detik guna membunuh mikroorganisme pada susu secara efektif. Setelah pasteurisasi untuk mendapatkan suhu optimum untuk rennet dan starter dapat dilakukan penurunan suhu terlebih dahulu. Dilakukan pasteurisasi juga dapat menjadikan produk lebih aman, karena mikroba akan mati saat proses pasteurisasi.