

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 proses *heat treatment*, proses pengasaman, dan penambahan CaCl_2 saat penggumpalan *curd*.
3. Penggunaan metode pengasaman gabungan dalam produksi keju mozzarella dapat mempengaruhi penurunan pH, citarasa, kemuluran dan tekstur keju mozzarella.

B. Saran

CV Brawijaya Dairy Industry sebaiknya melakukan perbaikan pada proses pemanasan susu dengan menggunakan suhu pasteurisasi guna membunuh mikroorganisme pada susu secara efektif, sehingga keju yang dihasilkan dapat lebih aman. Setelah pasteurisasi untuk mendapatkan suhu optimum untuk rennet dan starter dapat dilakukan penurunan suhu terlebih dahulu.