

PEMBUATAN KEJU LUNAK BERBAHAN DASAR SUSU SAPI DAN SANTAN KELAPA

Tiara Anindita Nugroho

Pembimbing: (1) Ruth Chrisnasari, S.TP., M.P.

(2) Dr. Dra. Tjandra Pantjajani, M.S

ABSTRAK

Keju merupakan salah satu hasil olahan susu yang dikoagulasikan. Konsumsi keju di Indonesia terus meningkat setiap tahun memunculkan peluang untuk menggunakan bahan alternatif khas Indonesia, seperti santan kelapa, untuk menciptakan keju dengan cita rasa baru. Santan kelapa banyak digunakan sebagai bahan campuran makanan di Indonesia dengan rasa gurih sehingga memungkinkan rasa keju ini mudah diterima oleh masyarakat Indonesia, serta meningkatkan keanekaragaman sumber bahan pangan. Pada penelitian ini, santan kelapa ditambahkan dengan susu sapi dengan perbandingan susu sapi:santan sebesar 100%:0%; 85%:15%; 70%:30%; dan 55%:45% dengan waktu pengasaman selama 2, 4, dan 6 jam. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan santan dengan berbagai variasi dapat menurunkan kadar protein dan meningkatkan kadar lemak. Keju lunak terbaik dengan variasi susu sapi:santan 85%:15% dengan waktu pengasaman 6 jam memiliki kadar protein 6,29% dan lemak 7,23%. Selain itu juga diamati perubahan gula reduksi, gula total, pH, Total Asam Titrasi (TAT) sebelum dan sesudah fermentasi, di mana gula reduksi, gula total dan pH mengalami penurunan sedangkan TAT meningkat. Hasil uji mikroba kontaminan *Salmonella* dan bakteri *coliform* menunjukkan hasil negatif. Hasil uji organoleptik menunjukkan keju lunak dengan penambahan santan kelapa dapat diterima dengan baik oleh panelis dengan penilaian rasa lebih baik, aroma dan warna yang tidak berbeda, serta tekstur yang lebih lembek jika dibandingkan dengan keju dari susu sapi.

Kata kunci: keju lunak, santan kelapa, waktu pengasaman

SOFT CHEESE PRODUCTION FROM COW'S MILK AND COCONUT MILK

Tiara Anindita Nugroho

Advisor: (1) Ruth Chrisnasari, S.TP., M.P.
(2) Dr. Dra. Tjandra Pantjajani, M.S

ABSTRACT

Cheese is one of dairy products that is made by coagulation. The consumption of cheese in Indonesia keep gaining each year developing a new chance to utilize alternative ingredient from Indonesia, such as coconut milk, to create new taste of soft cheese. Coconut milk is widely used as addition to Indonesia's dishes with savory taste, by this way the cheese's taste could be easily accepted for Indonesians, also could improve the diversity of food products. In this study, coconut milk added to cow's milk with ratio of cow's milk:coconut milk 100%:0%; 85%:15%; 70%:30%; and 55%:45% with acidification time 2, 4, and 6 hours. The results showed that the addition of coconut milk in some variations could reduce the protein and increase the fat content. The best soft cheese with variation cow's milk:coconut milk 85%:15% and 6 hours of acidification time contained 6,29% protein and 7,23% fat. It also observed the changes of reducing sugar, total sugar, pH, titratable acid before and after fermentation, which the reducing sugar, total sugar and pH were decreased while the titratable acid increased. The results of microbial contaminants Salmonella and coliform bacteria were negative. The results of organoleptic test showed that soft cheese with addition of coconut milk could be well-accepted by panelists with better taste, same flavor and color, and softer texture compared to the soft cheese made by cow's milk .

Keywords: soft cheese, milk coconut, acidification time