

ABSTRAK

Keju adalah produk segar atau peram yang dihasilkan dengan pemisahan cairan (whey) dari koagulan setelah penggumpalan susu. Keju *Mozzarella* adalah keju lunak yang proses pembuatannya tidak dimatangkan atau disebut dengan keju segar.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak buah lokal dan suhu *stretching* yang berbeda terhadap karakteristik keju *Mozzarella*, sehingga dihasilkan produk yang baik.

Metode penelitian yang dilakukan terdiri dari penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Penelitian pendahuluan dilakukan untuk mengetahui pH dari ekstrak buah yang digunakan dan bahan baku susu sapi terbaik yang digunakan. Penelitian utama dilakukan dengan menggunakan rancangan percobaan Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri dari 2 faktor, yaitu faktor A jenis ekstrak buah lokal (belimbing wuluh, jeruk nipis dan jeruk lemon) serta faktor B suhu *stretching* (75°C, 85°C, 95°C) dengan tiga kali ulangan.

Hasil dari penelitian pendahuluan didapatkan bahwa susu sapi yang digunakan bersumber dari peternakan sapi perah di Pangalengan. Hasil penelitian utama menunjukkan bahwa produk keju *mozzarella* terpilih adalah perlakuan penambahan ekstrak belimbing wuluh pada suhu *stretching* 95°C yang menghasilkan kadar air sebesar 49,04%, kadar lemak 14,26%, rendemen 8,77%, dan kadar protein sebesar 17,80%.

Kata Kunci: Keju, Keju *Mozzarella*, Jenis Ekstrak Buah Lokal, Suhu *Stretching*.

ABSTRACT

Cheese is a fresh product or a role that is generated by the separation of the liquid (whey) from the coagulant after the agglomeration of milk. Mozzarella cheese is a soft cheese that the process of making is not matured or called fresh cheese.

The purpose of this study were determined the effect of the addition of local fruit extract and different stretching temperature to the characteristics of Mozzarella cheese, resulting in a good product.

The research method were carried out consisted of preliminary research and main research. The predecessor study were conducted to determine the pH of the extract of the fruit used and the best cow milk raw material used. The main research were conducted by using a randomized block design (RBD) with a 2 factors, the first factor is use of local fruit extract (belimbing wuluh, lime, and lemon) and the second factor is the difference stretching temperature (75 ° C, 85 ° C, 95 ° C) with three replications.

The result of preliminary research, cow's milk were used from dairy farms in Pangalengan. The main research result showed that the selected mozzarella cheese product were the addition of extract of belimbing wuluh at 95 ° C stretching temperature which the water content equal to 49,04%, the fat content 14,26%, the yield of 8,77% and the protein content 17,80%.

Keywords: Cheese, Mozzarella Cheese, Type Of Local Fruit Extract, Stretching Temperature.