

## Pengaruh Penambahan Bubuk Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) terhadap Kadar Protein dan Total Padatan Keju Rendah Lemak

<b>Title</b>	Pengaruh Penambahan Bubuk Daun Salam ( <i>Syzygium polyanthum</i> ) terhadap Kadar Protein dan Total Padatan Keju Rendah Lemak
<b>Author Order</b>	3 of 3
<b>Accreditation</b>	5
<b>Abstract</b>	<p>Tujuan penelitian ini adalah untuk mempelajari pengaruh penambahan daun salam sebagai sumber fitokimia terhadap kadar protein dan total padatan keju rendah lemak. Materi penelitian yang digunakan antara lain susu low fat komersial, bubuk daun salam, kalsium klorida, susu skim bubuk, rennet, bakteri mesofilik sebagai starter, dan garam dapur. Penelitian dilakukan secara eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 4 kali ulangan. Perlakuan meliputi penambahan daun salam bubuk 0%; 0,25%; 0,5%; 0,75% dan 1%. Keju diperam selama satu minggu kemudian dianalisis protein dan total padatannya. Data dianalisis menggunakan analisis variansi. Hasil menunjukkan penambahan bubuk daun salam berpengaruh tidak nyata terhadap protein dan total padatan. Rataan kandungan protein diperoleh sebesar 29,53<math>\pm</math>4,63% dan total padatan sebesar 42,21<math>\pm</math>2,26%. Penambahan daun salam dan bentuk bubuk hingga satu persen tidak menyebabkan perubahan pada kadar protein dan total padatan keju rendah lemak. Kata kunci : Keju, susu low fat, daun salam, kandungan protein, total padatan.</p>
<b>Publisher Name</b>	LPPM Perjuangan University of Tasikmalaya
<b>Publish Date</b>	2022-09-19
<b>Publish Year</b>	2022
<b>Doi</b>	DOI: 10.36423/baar.v4i2.1016
<b>Citation</b>	
<b>Source</b>	Bulletin of Applied Animal Research
<b>Source Issue</b>	Vol 4 No 2 (2022): Bulletin of Applied Animal Research
<b>Source Page</b>	53-57
<b>Url</b>	<a href="https://www.e-journal.unper.ac.id/index.php/BAAR/article/view/1016/760">https://www.e-journal.unper.ac.id/index.php/BAAR/article/view/1016/760</a>
<b>Author</b>	Ir JUNI SUMARMONO, S.Pt, Master of Science,