

Pengaruh Penambahan Bubuk Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) dengan Persentase yang Berbeda terhadap Persentase Produk, Warna, dan Total Asam Laktat Keju Susu Rendah Lemak

Title	Pengaruh Penambahan Bubuk Daun Salam (<i>Syzygium polyanthum</i>) dengan Persentase yang Berbeda terhadap Persentase Produk, Warna, dan Total Asam Laktat Keju Susu Rendah Lemak
Author Order	2 of 3
Accreditation	5
Abstract	<p>Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perlakuan terhadap pembuatan keju susu low fat yang ditambahkan bubuk daun salam dengan persentase yang berbeda terhadap persentase produk, warna, dan total asam laktat. Materi penelitian terdiri dari susu low fat komersial 20 liter, 100 g bubuk daun salam, 1 g bakteri mesofilik, 20 ml rennet cair, 400 g susu skim, 4 g CaCl₂, 200 ml aquades, larutan NaOH 1 liter, indikator warna phenolptalein 50 ml. Rancangan penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan meliputi P0 : perlakuan tanpa penambahan bubuk daun salam, P1 : perlakuan penambahan bubuk daun salam 0,25%, P2 : perlakuan penambahan bubuk daun salam 0,50%, P3 : perlakuan penambahan bubuk daun salam 0,75%, P4 : perlakuan penambahan bubuk daun salam 1%. Hasil menunjukkan bahwa terdapat pengaruh yang sangat nyata dari penambahan tepung daun salam terhadap nilai L* dan a*, serta whiteness index. Persentase produk, nilai b*, dan total asam laktat tidak dipengaruhi oleh penambahan bubuk daun salam. Nilai total rataan persentase produk 13,57 ± 1,87; warna L* 42,47 ± 8,03; a* 3,78 ± 2,09; b* 22,66 ± 1,48; whiteness index 37,91 ± 7,24; dan total asam laktat 2,75 ± 0,55%. Dapat disimpulkan bahwa penambahan bubuk daun salam dapat mengubah warna keju menjadi lebih gelap dan hijau tua.</p>
Publisher Name	LPPM Perjuangan University of Tasikmalaya
Publish Date	2022-09-19
Publish Year	2022
Doi	DOI: 10.36423/baar.v4i2.1021
Citation	
Source	Bulletin of Applied Animal Research
Source Issue	Vol 4 No 2 (2022): Bulletin of Applied Animal Research
Source Page	58-64
Url	https://www.e-journal.unper.ac.id/index.php/BAAR/article/view/1021/761
Author	Ir JUNI SUMARMONO, S.Pt, Master of Science,