

Karakteristik Warna (Hue, Chroma, Whiteness Index), Rendemen, dan Persentase Whey Keju dengan Penambahan Teh Hitam Orthodox (Camellia sinensis var. assamica)

Title	Karakteristik Warna (Hue, Chroma, Whiteness Index), Rendemen, dan Persentase Whey Keju dengan Penambahan Teh Hitam Orthodox (Camellia sinensis var. assamica)
Author Order	3 of 3
Accreditation	4
Abstract	<p>Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji karakteristik keju dengan penambahan teh hitam orthodox (Camellia sinensis var. assamica). Karakteristik yang diamati meliputi warna (hue, chroma, whiteness index), rendemen, dan persentase whey. Materi penelitian meliputi susu sapi segar, teh hitam orthodox, bakteri mesofilik, rennet dan CaCl₂. Data penelitian dianalisis menggunakan analisis variansi dan post-hoc Beda Nyata Jujur (BNJ). Perlakuan terdiri atas kontrol (P0), penambahan ekstrak teh hitam orthodox pada susu masing-masing 0,5% (P1), 1% (P2), 1,5% (P3), dan 2% (P4). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan teh hitam orthodox secara signifikan menyebabkan peningkatan karakteristik warna hue, dan menurunkan whiteness index keju, namun tidak menyebabkan perbedaan yang signifikan pada karakteristik warna chroma, rendemen, dan persentase whey keju. Karakteristik warna hue meningkat dari 3,90 pada keju kontrol menjadi 32,84 pada keju yang ditambah teh hitam orthodox hingga 2%. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penambahan teh hitam orthodox hingga 2% dapat meningkatkan karakteristik warna keju, namun tidak menyebabkan perubahan yang nyata pada rendemen dan persentase whey. Manfaat penelitian ini adalah memberikan informasi ilmiah bahwa penggunaan teh hitam orthodox hingga 2% ternyata dapat menjadi pewarna alami pada keju. Kata kunci: Keju, teh hitam orthodox, warna, rendemen, persentase whey</p>
Publisher Name	Universitas Slamet Riyadi Surakarta
Publish Date	2023-02-25
Publish Year	2023
Doi	DOI: 10.33061/jitipari.v8i1.8133
Citation	
Source	JITIPARI
Source Issue	Vol 8 No 1 (2023): JITIPARI
Source Page	10-19
Url	https://ejournal.unisri.ac.id/index.php/jtpr/article/view/8133/4944
Author	Ir JUNI SUMARMONO, S.Pt, Master of Science,