

Pengaruh Varian Bubuk Rempah Lokal terhadap Karakteristik Kadar Air, Warna (Hue, Chroma, dan Whiteness Index), Rendemen, dan Persentase Whey Keju

Title	Pengaruh Varian Bubuk Rempah Lokal terhadap Karakteristik Kadar Air, Warna (Hue, Chroma, dan Whiteness Index), Rendemen, dan Persentase Whey Keju
Author Order	2 of 3
Accreditation	
Abstract	<p>Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi pengaruh penambahan varian bubuk rempah lokal yang paling optimal pada keju. Varian bubuk rempah lokal yang digunakan adalah kayu manis (<i>Cinnamomum burmannii</i>), serai (<i>Cymbopogon citratus</i>), dan kunyit (<i>Curcuma longa L.</i>) dengan perlakuan sebagai berikut; P0: keju susu sapi tanpa tambahan bubuk rempah; P1: keju susu sapi + 1% bubuk kayu manis; P2: keju susu sapi + 2% bubuk kayu manis; P3: keju susu sapi + 3% bubuk kayu manis; P4: keju susu sapi + 1% bubuk serai; P5: keju susu sapi + 2% bubuk serai; P6: keju susu sapi + 3% bubuk serai; P7: keju susu sapi + 1% bubuk kunyit; P8: keju susu sapi + 2% bubuk kunyit; P9: keju susu sapi + 3% bubuk kunyit. Penelitian menggunakan rancangan acak lengkap dengan tiga ulangan. Variabel yang diukur meliputi kadar air, Total Asam Tertirosi (TAT), rendemen, persentase whey, dan warna keju. Kadar air keju berkisar 39,22%–61,12%, TAT berkisar 1,08%–1,86%, rendemen berkisar 10,89%–19,32%, persentase whey berkisar 78,14%–88,80%, warna hue berkisar 11,82%–26,06%, chroma berkisar 13,49%–28,82%, dan Whiteness Index (WI) berkisar 55,86%–76,12%. Hasil dianalisis menggunakan analisis varians (ANOVA) dan Uji Duncan's Multiple Range Test. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa persentase penambahan bubuk rempah lokal 3% merupakan persentase yang paling optimal pada keju, dengan TAT, rendemen, warna hue, dan chroma tertinggi.</p>
Publisher Name	Universitas Islam Kadiri
Publish Date	2024-04-06
Publish Year	2024
Doi	DOI: 10.32503/fillia.v9i1.5101
Citation	
Source	Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia
Source Issue	Vol 9 No 1 (2024): Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia
Source Page	23-29
Url	https://ejournal.uniska-kediri.ac.id/index.php/FilliaCendekia/article/view/5101/2475
Author	Dr TRIANA SETYAWARDANI, M.P.