

YIELD DAN KOMPOSISI KEJU LUNAK (SOFT CHEESE) DARI SUSU SAPI YANG DIBUAT DENGAN TEKNIK DIRECT ACIDIFICATION MENGGUNAKAN EKSTRAK BUAH LOKAL

Title	YIELD DAN KOMPOSISI KEJU LUNAK (SOFT CHEESE) DARI SUSU SAPI YANG DIBUAT DENGAN TEKNIK DIRECT ACIDIFICATION MENGGUNAKAN EKSTRAK BUAH LOKAL
Author Order	1 of 2
Accreditation	
Abstract	<p>Keju adalah produk asal susu yang sebagian besar diimpor dari negara lain. Oleh karena itu sangat penting untuk dikembangkan dengan menggunakan bahan lokal yang tersedia. Penelitian ini dilakukan untuk mempelajari efek dari berbagai jenis ekstrak buah dan metode pasteurisasi susu dengan persentase produk (hasil) dan komposisi keju lunak yang terbuat dari susu sapi dengan menggunakan teknik pengasaman langsung. Penelitian menggunakan susu sapi segar dari Baturraden, ekstrak buah-buahan lokal (nanas, jeruk nipis dan belimbing) sebagai pengasam, dan rennet nabati sebagai koagulan. Perlakuan terdiri dari ekstrak buah-buahan lokal dalam kombinasi dengan metode pasteurisasi HTST dan LTLT]. Tiap perlakuan diulang 4 kali. Variabel yang diukur adalah volume keju, kelembaban, total solid dan protein. Analisis data dilakukan dengan menggunakan analisis variansi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa teknik pengasaman langsung menggunakan ekstrak buah adalah layak untuk digunakan dalam proses pembuatan keju lunak dari susu sapi. Keuntungan dari teknik ini sangat cepat, mudah dan murah. Hasil dan komposisi keju lunak dari susu sapi bervariasi tergantung pada jenis ekstrak buah dan metode susu pasteurisasi. Untuk menghasilkan keju lunak dengan volume yang tinggi dan kandungan protein yang tinggi, dianjurkan untuk menggunakan ekstrak belimbing dengan metode pasteurisasi HTST.</p>
Publisher Name	Indonesian Food Technologists
Publish Date	2016-05-30
Publish Year	2012
Doi	
Citation	
Source	Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan
Source Issue	Vol 1, No 3 (2012): Agustus 2012
Source Page	
Url	http://www.jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/68/34
Author	Ir JUNI SUMARMONO, S.Pt, Master of Science,