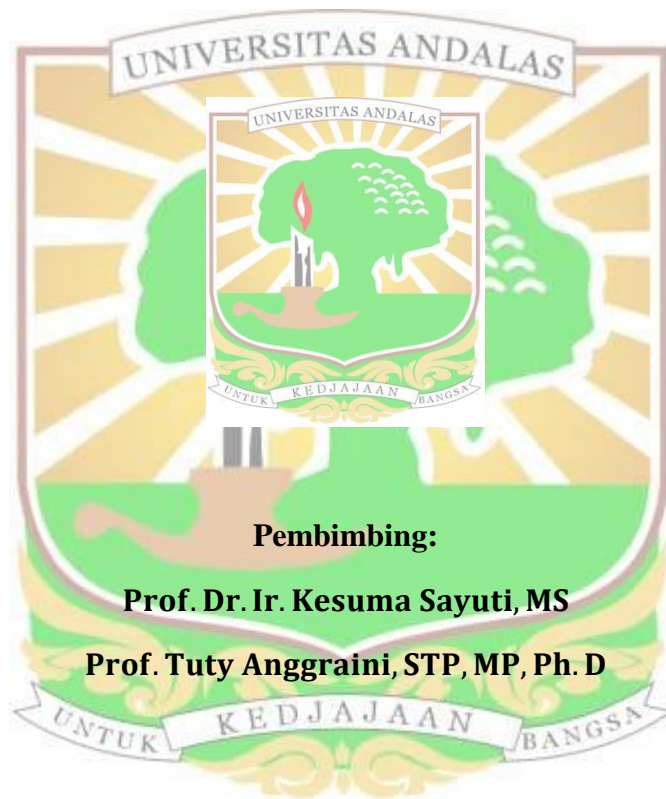


**KARAKTERISTIK FISIKO-KIMIA *CREAM CHEESE*  
DENGAN BERBAGAI KONSENTRASI KARAGENAN  
SEBAGAI BAHAN PENSTABIL**

**JIHAN RAHMA FADHILAH  
1711121022**



**Pembimbing:**

**Prof. Dr. Ir. Kesuma Sayuti, MS**

**Prof. Tuty Anggraini, STP, MP, Ph. D**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2022**

## “Karakteristik Fisiko-Kimia *Cream Cheese* Dengan Berbagai Konsentrasi Karagenan Sebagai Bahan Penstabil”

Jihan Rahma Fadhilah, Kesuma Sayuti, Tuty Anggraini

### ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan berbagai konsentrasi karagenan terhadap karakteristik sifat fisiko-kimia cream cheese dan untuk mengetahui perlakuan konsentrasi karagenan terbaik pada cream cheese berdasarkan organoleptik. Desain eksperimental yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Data dianalisis secara statistik dengan ANOVA dan jika berbeda secara signifikan akan diikuti dengan New Multiple Range Test (DNMRT) dengan signifikansi 5%. Perlakuan pada penelitian ini adalah penambahan karagenan 0%, 0,3%, 0,4%, 0,5%, dan 0,6%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan karagenan berpengaruh nyata terhadap kadar air, aktivitas air, kadar abu, kadar lemak, viskositas dan uji organoleptik *cream cheese* (tekstur). Tetapi berpengaruh tidak nyata pada pH dan uji organoleptik (aroma dan rasa). Perlakuan terbaik berdasarkan analisis kimia, fisik, dan penerimaan organoleptik adalah perlakuan C dengan penambahan karagenan 0,4% dengan karakteristik cream cheese dengan nilai rata-rata sebagai berikut: kadar air 55 %, aktivitas air 0,87, kadar abu 0,6%, kadar lemak 18,07%, viskositas 627,83 cPs, pH 5,5 dan nilai penerimaan organoleptik dengan nilai aroma 4,4; rasa 4,3; dan tekstur 4,6.

Kata kunci: *cream cheese*, Karagenan, pengasaman langsung dan bahan penstabil.



## **Physico-chemical Characteristics of Cream Cheese With Various Carrageenan Concentrations As Stabilizers**

Jihan Rahma Fadhillah, Kesuma Sayuti, Tuty Anggraini

### **ABSTRACT**

**This study aimed to determine the effect of carrageenan concentration on the characteristics physico-chemical and organoleptic of cream cheese and to determine the best treatment of carrageenan concentration on cream cheese based on organoleptic. The experimental design used was a completely randomized design (CRD) with 5 treatments and 3 replications. The data were analyzed statistically by ANOVA and if they were significantly different, it would be followed by the Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) with a significance of 5%. The treatment in this study was the addition of carrageenan 0%, 0.3%, 0.4%, 0.5%, dan 0.6%. The result showed that addition carrageenan effect on water content, water activity, ash content, fat content, viscosity, and organoleptic (texture). But had no significant effect on pH and organoleptic analysis (aroma and taste). The best treatment based one chemical, physical and organoleptic analysis was cream cheese in treatment C with the addition of 0,4% carrageenan with the average preference of water content 55%, water activity 0,87, ash content 0,6%, fat content 18,07%, viscosity 627,83 cPs, Ph 5,5 and organoleptic acceptance value with a value of aroma 4,4; taste 4,3; and texture 4,6**

**Keywords: cream cheese, carrageenan, acidification method and stabilizers**



