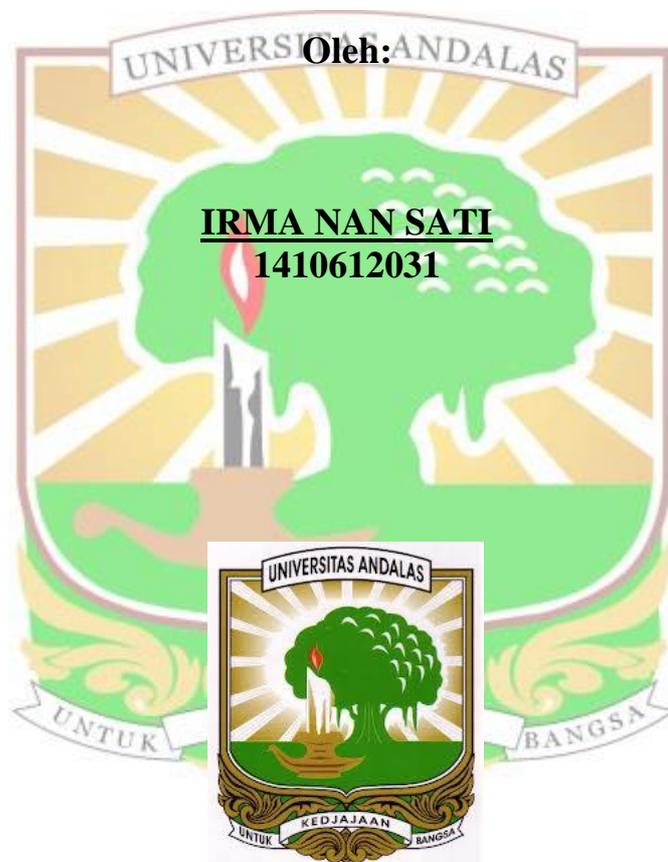


**PENGARUH SUMBER SUSU BERBAGAI JENIS TERNAK  
DAN LEVEL ASAM SITRAT TERHADAP KUALITAS  
DAN NILAI ORGANOLEPTIK KEJU *MOZZARELLA***

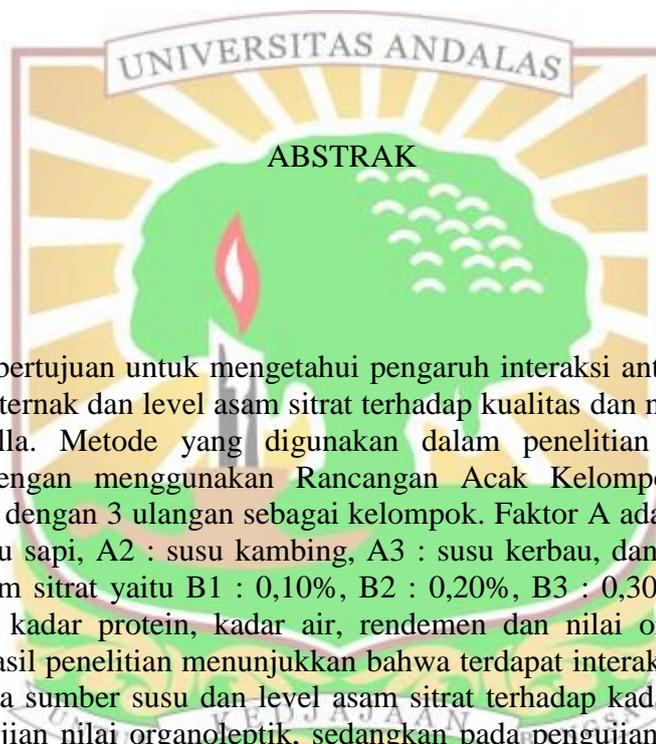
**SKRIPSI**



**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2018**

# **PENGARUH SUMBER SUSU BERBAGAI JENIS TERNAK DAN LEVEL ASAM SITRAT TERHADAP KUALITAS DAN NILAI ORGANOLEPTIK KEJU *MOZZARELLA***

Irma Nan Sati, dibawah bimbingan  
**Drh. H. Yuherman, M.S Ph.D** dan **Ir. Hj. Allismawita, MS**  
Bagian Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Peternakan  
Fakultas Peternakan Universitas Andalas 2018



Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh interaksi antara sumber susu berbagai jenis ternak dan level asam sitrat terhadap kualitas dan nilai organoleptik keju mozzarella. Metode yang digunakan dalam penelitian adalah metode eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) pola faktorial  $3 \times 3$  dengan 3 ulangan sebagai kelompok. Faktor A adalah sumber susu yaitu A1 : susu sapi, A2 : susu kambing, A3 : susu kerbau, dan faktor B adalah persentase asam sitrat yaitu B1 : 0,10%, B2 : 0,20%, B3 : 0,30%. Peubah yang diukur adalah kadar protein, kadar air, rendemen dan nilai organoleptik keju mozzarella. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat interaksi berbeda nyata ( $P < 0.05$ ) antara sumber susu dan level asam sitrat terhadap kadar protein, kadar air, dan pengujian nilai organoleptik, sedangkan pada pengujian rendemen tidak memberikan interaksi yang nyata ( $P > 0.05$ ), tetapi memberikan pengaruh berbeda sangat nyata ( $P > 0.01$ ) pada masing-masing faktor. Perlakuan yang terbaik untuk keju mozzarella dengan menggunakan susu sapi dan level asam sitrat 0.20% (A1B2). Pada perlakuan tersebut memberikan hasil terbaik dari kadar protein 25.94%, kadar air 54.78%, rendemen 6,85%, dan uji organoleptik terhadap warna 4.00, rasa 3.96 dan tekstur 3.92.

Kata kunci: Keju Mozzarella, Nilai Organoleptik, Persentase Asam Sitrat, Sumber Susu