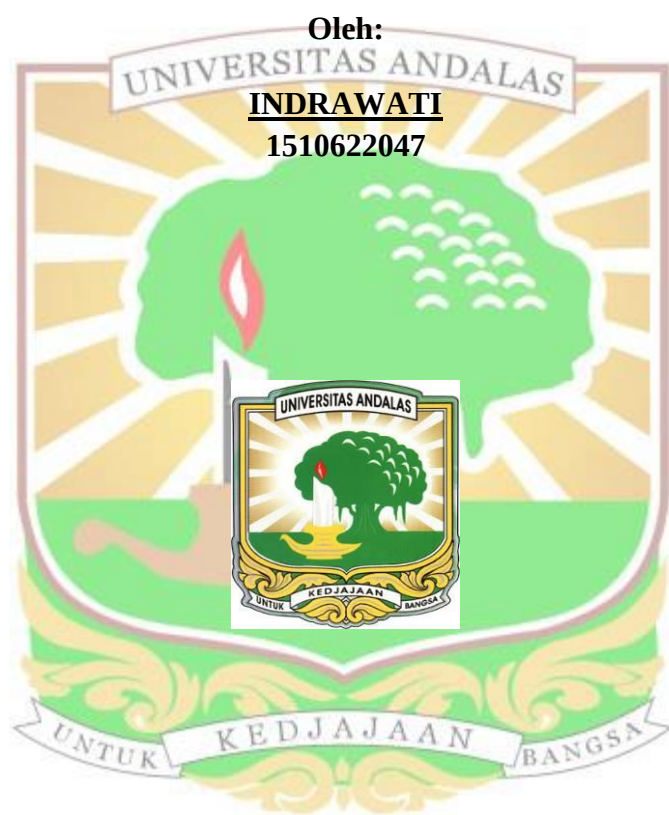


**PENGARUH LAMA PENYIMPANAN TERHADAP KADAR AIR,
KADAR PROTEIN, KADAR LEMAK, TOTAL KOLONI BAKTERI
DAN ORGANOLEPTIK KEJU MOZARELLA BALADO DENGAN
PENAMBAHAN KRIM KEFIR**

SKRIPSI

Oleh:



INDRAWATI
1510622047

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PAYAKUMBUH, 2019**

**PENGARUH LAMA PENYIMPANAN TERHADAP KADAR AIR,
KADAR PROTEIN, KADAR LEMAK, TOTAL KOLONI BAKTERI
DAN ORGANOLEPTIK KEJU MOZARELLA BALADO DENGAN
PENAMBAHAN KRIM KEFIR**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PAYAKUMBUH, 2019**

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
KAMPUS II PAYAKUMBUH**

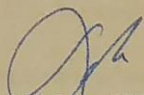
INDRAWATI

Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Air, Kadar Protein, Kadar Lemak,
Total Koloni Bakteri dan Organoleptik Keju Mozarella Balado
Dengan Penambahan Krim Kefir

Diterima Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Peternakan

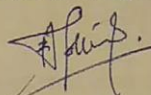
Menyetujui :

Pembimbing I

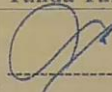
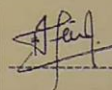
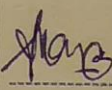


Dr. Sri Melia, STP., MP
NIP. 197506042002122001

Pembimbing II



Ferawati, S.Pt., MP
NIP. 198311142014042003

Tim Penguji	Nama	Tanda Tangan
Ketua	Dr. Sri Melia, STP., MP	
Sekretaris	Yulianti Fitri Kurnia, S.Pt., M.Si	
Anggota	Ferawati, S.Pt., MP	
Anggota	Indri Juliyarsi, SP., MP	
Anggota	Aronal Arief Putra, S.Pt, M.Sc, Ph.D	
Anggota	Ade Sukma, S.Pt., MP, Ph.D	

Mengetahui

**Dekan Fakultas Peternakan
Universitas Andalas**



Prof. Dr. Ir. James Hellyward, MS
NIP. 196107161986031003

**Ketua Program Studi Peternakan
Kampus II Payakumbuh**



Ir. Erpomen, MP
NIP. 196207111990011001

Tanggal lulus: 29 April 2019

PENGARUH LAMA PENYIMPANAN TERHADAP KADAR AIR, KADAR PROTEIN, KADAR LEMAK, TOTAL KOLONI BAKTERI DAN ORGANOLEPTIK KEJU MOZARELLA BALADO DENGAN PENAMBAHAN KRIM KEFIR

Indrawati, di bawah bimbingan

Dr. Sri Melia, STP., MP dan **Ferawati, S.Pt., MP**

Bagian Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Ilmu Peternakan

Fakultas Peternakan Universitas Andalas Kampus II Payakumbuh, 2019



Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama penyimpanan terhadap kadar air, kadar protein, kadar lemak, total koloni bakteri, dan organoleptik keju mozarella balado dengan penambahan krim kefir. Metode yang digunakan adalah metode eksperimen Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri dari 5 perlakuan dan 4 ulangan sebagai kelompok dengan uji lanjut DMRT. Parameter yang diamati yaitu lama penyimpanan keju mozarella balado selama (A = 0 hari, B = 10 hari, C = 20 hari, D = 30 hari, dan E = 40 hari) dengan menggunakan kemasan vakum dan disimpan pada refrigerator suhu $\pm 4^{\circ}\text{C}$. Peubah yang diamati adalah kadar air, kadar protein, kadar lemak, total koloni bakteri dan nilai organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama penyimpanan tidak memberikan pengaruh yang nyata ($P > 0,05$) terhadap kadar air, kadar protein, dan kadar lemak keju mozarella balado, tetapi memberikan pengaruh yang berbeda nyata ($P < 0,01$) terhadap total koloni bakteri dan organoleptik keju mozarella balado sampai penyimpanan 40 hari. Lama penyimpanan keju mozarella balado selama 40 hari masih dapat dipertahankan kualitasnya sebagai produk pangan, dengan rentang kadar air 45,85% - 52,15%, kadar protein berada pada rentang 22,69% - 25,92%, kadar lemak berada pada rentang 14,68% - 18,84%, total koloni bakteri berada pada rentang $12,10 \times 10^4$ - $29,33 \times 10^4$ CFU/gr, nilai organoleptik warna 3,64 - 4,00, nilai organoleptik rasa 3,27 - 3,77, nilai organoleptik aroma 3,50 - 4,04 dan nilai organoleptik tekstur 3,09 - 3,74. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa lama penyimpanan keju mozarella balado hingga 40 hari dengan kemasan vakum pada suhu refrigerator mampu mempertahankan kualitas nilai gizi dan menurunkan total koloni bakteri.

Kata Kunci: *keju mozarella balado, penyimpanan, krim kefir, cabai*