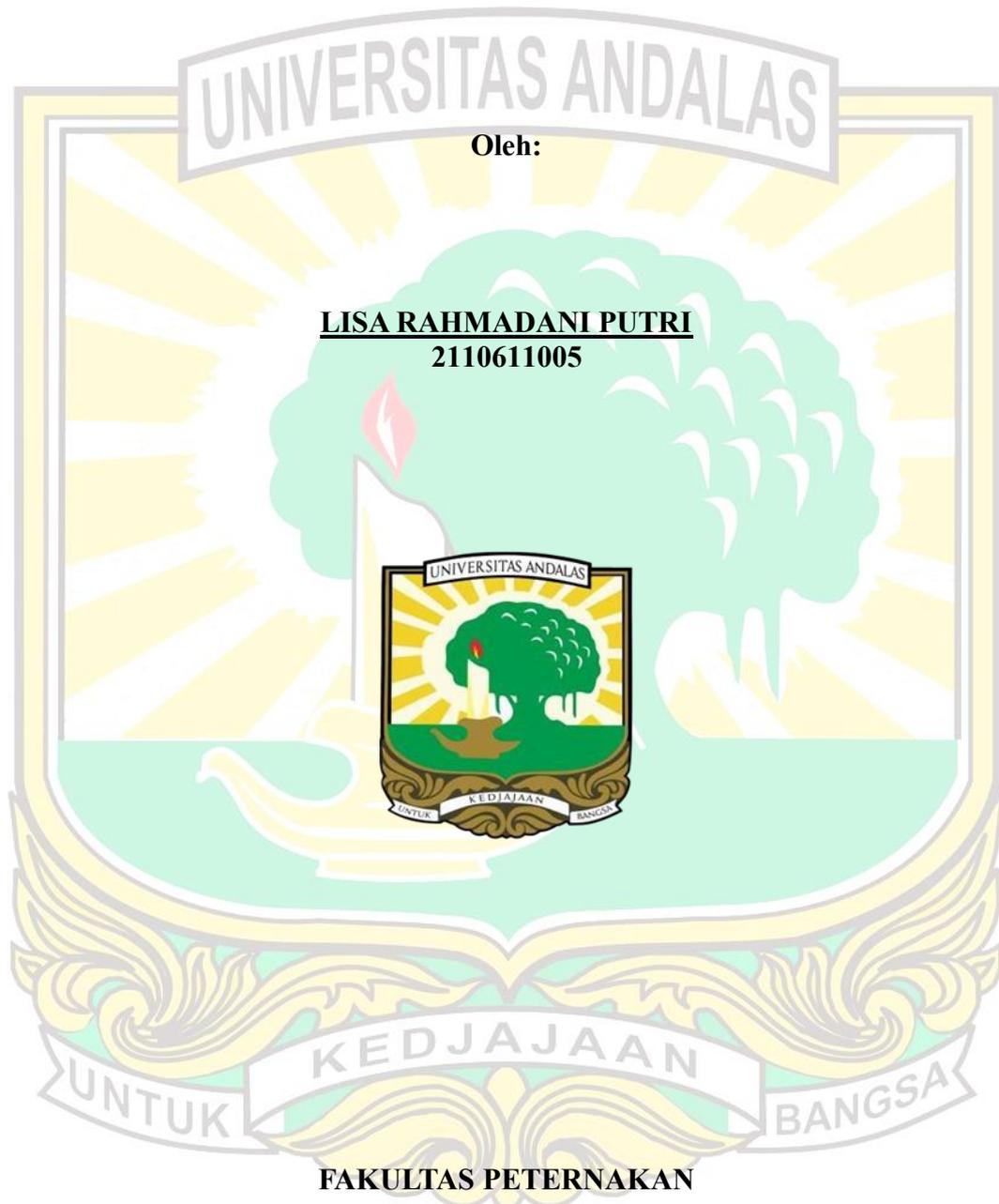


**PENGAPLIKASIAN *EDIBLE COATING WHEY* DENGAN PENAMBAHAN  
*VCO (VIRGIN COCONUT OIL)* PADA KEJU *MOZZARELLA* TERHADAP  
KADAR LEMAK, KADAR PROTEIN DAN ORGANOLEPTIK**

**SKRIPSI**



Oleh:

**LISA RAHMADANI PUTRI**

**2110611005**

**FAKULTAS PETERNAKAN**

**UNIVERSITAS ANDALAS**

**PADANG, 2025**

**PENGAPLIKASIAN *EDIBLE COATING WHEY* DENGAN PENAMBAHAN  
VCO (*VIRGIN COCONUT OIL*) PADA KEJU *MOZZARELLA* TERHADAP  
KADAR LEMAK, KADAR PROTEIN DAN ORGANOLEPTIK**

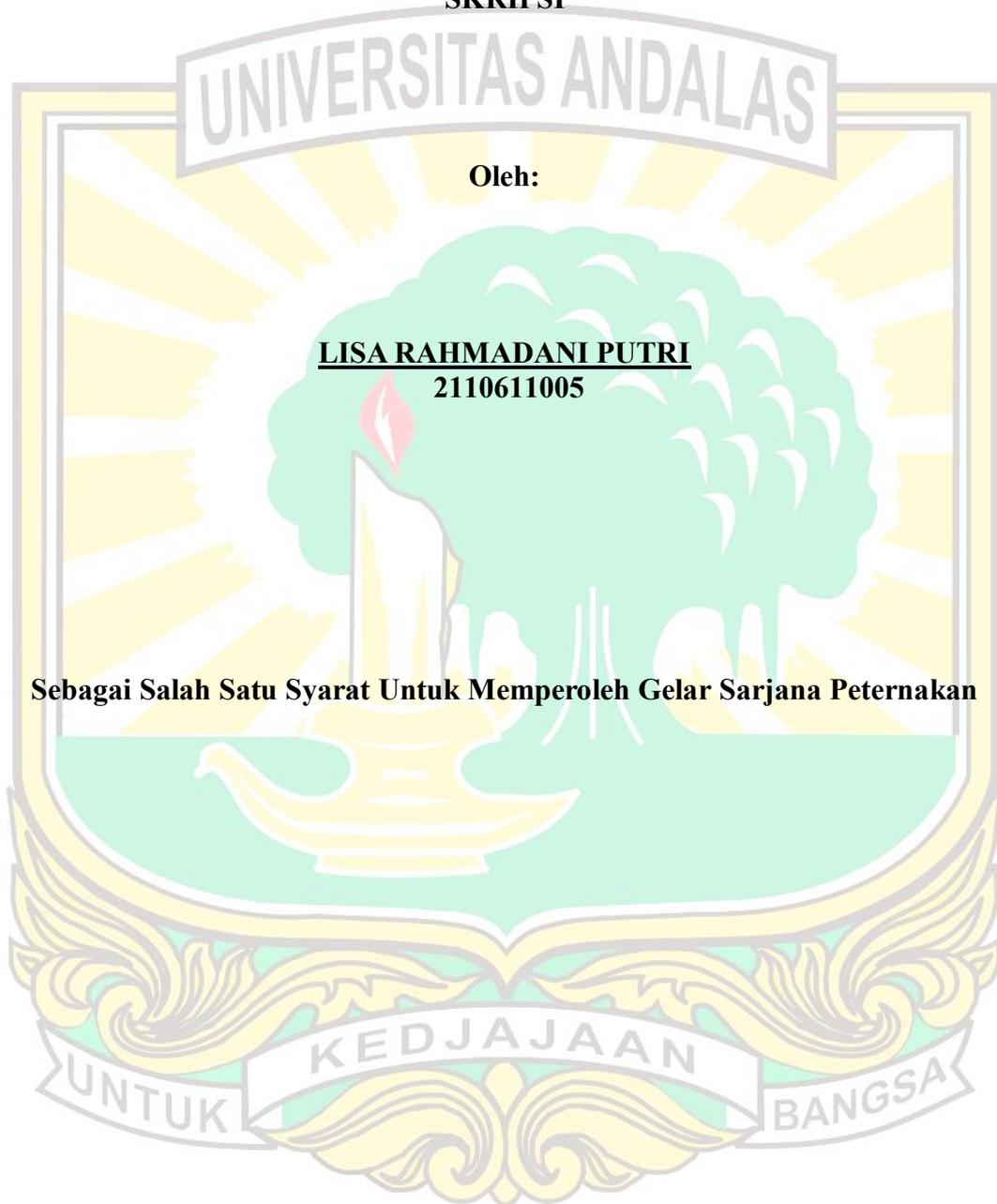
**SKRIPSI**

**UNIVERSITAS ANDALAS**

Oleh:

**LISA RAHMADANI PUTRI**  
**2110611005**

**Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Peternakan**



**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2025**

FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG

LISA RAHMADANI PUTRI

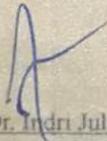
PENGAPLIKASIAN *EDIBLE COATING WHEY* DENGAN  
PENAMBAHAN VCO (*VIRGIN COCONUT OIL*) PADA KEJU  
*MOZZARELLA* TERHADAP KADAR LEMAK, KADAR PROTEIN  
DAN ORGANOLEPTIK

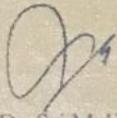
Diterima Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar  
Sarjana Peternakan

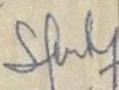
Menyetujui :

Pembimbing I

Pembimbing II

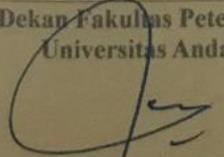
  
Prof. Dr. Indri Juliyarsi, SP., MP  
NIP. 197607152001122002

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

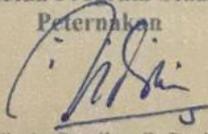
| Tim Penguji | Nama                                | Tanda Tangan  |
|-------------|-------------------------------------|---|
| Ketua       | Prof. Dr. Indri Juliyarsi, SP., MP  |  |
| Sekretaris  | Dr. Ely Vebriyanti, S.Pt., MP       |  |
| Anggota     | Prof. Dr. Sri Melia, STP., MP       |  |
| Anggota     | Ade Sukma, S. Pt., MP, Ph. D        |  |
| Anggota     | Ade Rakhmadi, S.Pt., MP             |  |
| Anggota     | Rizki Dwi Setiawan, S. T. P., M. Si |  |

Mengetahui,

Dekan Fakultas Peternakan  
Universitas Andalas

  
Prof. Dr. Ir. Mardiaty Zain, MS  
NIP. 196506191990032002

Ketua Program Studi  
Peternakan

  
Dr. Winda Sartika, S. Pt., M. Si  
NIP. 198205292005012002

Tanggal Lulus: 26 Juli 2025

# PENGAPLIKASIAN *EDIBLE COATING WHEY* DENGAN PENAMBAHAN VCO (*VIRGIN COCONUT OIL*) PADA KEJU *MOZZARELLA* TERHADAP KADAR LEMAK, KADAR PROTEIN DAN ORGANOLEPTIK

Lisa Rahmadani Putri, dibawah bimbingan

Prof. Dr. Indri Juliyarsi, SP., MP dan Prof. Dr. Sri Melia., STP., MP

Departemen Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Peternakan Fakultas  
Peternakan Universitas Andalas Padang, 2025

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan *Virgin Coconut Oil* (VCO) terhadap kadar lemak, kadar protein dan organoleptik. Penelitian ini menggunakan *whey* sebanyak 500 ml yang diperoleh dari *Lassy Dairy Farm* Kabupaten Agam dan VCO yang di produksi oleh UPH KWT BENGKE SAKATO Ambuang Kapua Kabupaten Padang Pariaman. Metode yang digunakan pada penelitian ini yaitu metode eksperimen Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan dalam penelitian ini yaitu penambahan kosentrasi VCO A (0%), B (1%), C (2%), D (3%), dan E (4%). Hasil yang didapatkan pada uji kadar lemak dengan rata-rata 17,40% - 21,72%, kadar protein dengan rata-rata 16,23% - 19,80%, uji hedonik warna nilai rata-rata berkisar antara 3,08 - 4,42, uji hedonik tekstur berkisar antara 2,48 - 4,22, uji hedonik aroma berkisar antara 1,52 - 4,40, dan rata-rata nilai penerimaan keseluruhan berkisar antara 2,42 - 3,92. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa kosentrasi VCO memberikan pengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap kadar lemak, kadar protein, organoleptik, uji hedonik warna, tekstur, dan aroma. Hasil terbaik pada penelitian ini terdapat pada perlakuan E (VCO penambahan 4%).

**Kata Kunci :** *edible coating, keju mozzarella, VCO, whey,*