

**PENGARUH PENGAPLIKASIAN *EDIBLE COATING WHEY*
DENGAN PENAMBAHAN VCO (*VIRGIN COCONUT OIL*)
PADA KEJU *MOZZARELLA* TERHADAP KADAR AIR, pH,
DAN SUSUT BOBOT**



OLEH:

SHELINA SETIANI

2110612047

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2025**

**PENGARUH PENGAPLIKASIAN *EDIBLE COATING WHEY*
DENGAN PENAMBAHAN VCO (*VIRGIN COCONUT OIL*)
PADA KEJU *MOZZARELLA* TERHADAP KADAR AIR, pH,
DAN SUSUT BOBOT**



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

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2025**

PENGARUH PENGAPLIKASIAN EDIBLE COATING WHEY DENGAN PENAMBAHAN *VIRGIN COCONUT OIL* (VCO) PADA KEJU *MOZZARELLA* TERHADAP KADAR AIR, pH, DAN SUSUT BOBOT

Shelina Setiani, dibawah bimbingan
Prof. Dr. Indri Juliyarsi, SP, MP dan **Prof. Dr. Sri Melia, S.TP, MP**
Departemen Teknologi dan Hasil Ternak, Program Studi Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang, 2025

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan mengetahui pengaruh pengaplikasian *edible coating whey* dengan penambahan *Virgin Coconut Oil* (VCO) terhadap kadar air, pH dan susut bobot keju *mozzarella*. Penelitian ini menggunakan *whey* sebanyak 500 ml yang diperoleh dari *Lassy Dairy Farm* di Kabupaten Agam dan VCO yang diproduksi oleh UPT KWH BENGKE SAKATO Ambung Kapua Kabupaten Padang Pariaman. Metode penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan dalam penelitian ini adalah penambahan VCO pada *edible coating whey* sebanyak A (0%), B (1%), C (2%), D (3%), dan E (4%). Peubah yang diamati adalah kadar air, pH, dan susut bobot. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan VCO pada *edible coating whey* yang diaplikasikan pada keju *mozzarella* berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar air dengan rata-rata 46,58% - 48,82%, nilai pH dengan rata-rata 5,22 - 5,89, dan rata-rata susut bobot berkisar 11,94% - 8,15%. Penambahan VCO pada *edible coating whey* yang diaplikasikan pada keju *mozzarella* menunjukkan perlakuan E (4%) memberikan hasil yang terbaik dengan kadar air 48,82%, nilai pH 5,89 dan susut bobot 8,15%

Kata kunci : *Virgin coconut oil, edible coating, whey*

