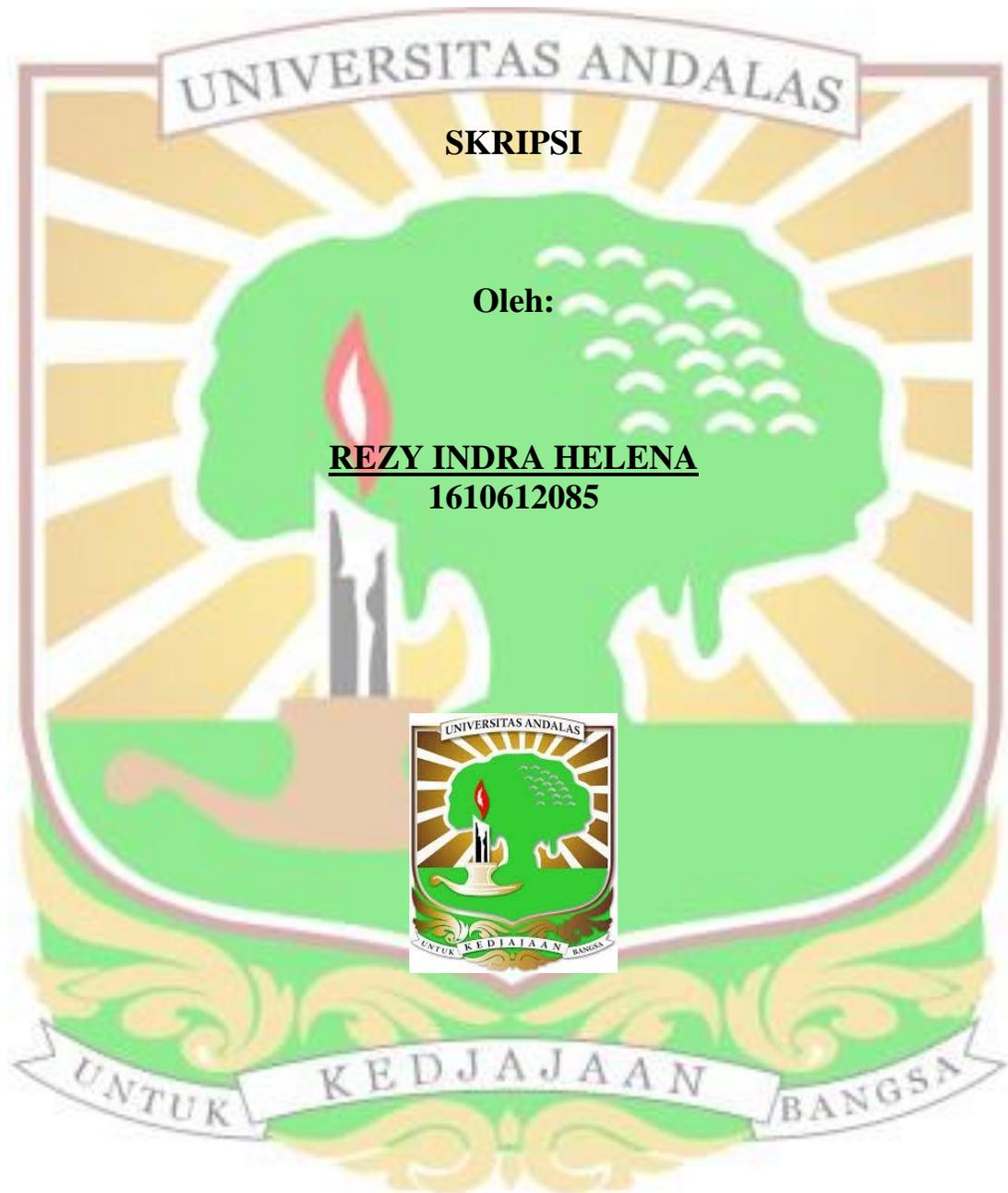


**PENGARUH PENAMBAHAN CHARCOAL TERHADAP SIFAT
FISIKOKIMIA DAN PENERIMAAN SENSORI UNSALTED
MOZZARELLA CHEESE**



SKRIPSI

Oleh:

REZY INDRA HELENA

1610612085

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2020**

PENGARUH PENAMBAHAN CHARCOAL TERHADAP SIFAT
FISIKOKIMIA DAN PENERIMAAN SENSORI UNSALTED
MOZZARELLA CHEESE



SKRIPSI

Oleh:

REZY INDRA HELENA

1610612085

Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Peternakan

FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2020

PENGARUH PENAMBAHAN CHARCOAL TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA DAN PENERIMAAN SENSORI UNSALTED MOZZARELLA CHEESE

Rezy Indra Helena, di bawah bimbingan
Aronal Arief Putra, S.Pt, M.Sc, Ph.D dan Ir. Hj. Allismawita, MS
Bagian Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi S1 Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang, 2020

ABSTRAK

Penelitian bertujuan untuk mengetahui pengaruh charcoal terhadap lightness (L^*), pH, rendemen serta nilai mutu hedonik dan nilai hedonik. Materi penelitian ini menggunakan susu sapi segar 20 liter, charcoal 10.975 gr, rennet 1 gr, asam sitrat 40 gr. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri dari 5 perlakuan dan 4 kelompok. Perlakuan pada penelitian ini yaitu penambahan charcoal yaitu A: (0%), B: (0.25%), C: 0.50%, D: 0.75% dan E: 1%. Peubah yang diamati adalah lightness (L^*), pH, rendemen, nilai mutu hedonik dan nilai hedonik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan charcoal pada keju Mozzarella berpengaruh nyata ($P < 0.05$) terhadap lightness, mutu hedonik dan hedoniknya, tetapi berpengaruh tidak nyata ($P \geq 0.05$) terhadap nilai pH dan rendemen. Nilai lightness (L^*) secara signifikan ($P < 0.05$) semakin menurun seiring dengan semakin tinggi penambahan charcoal, yang berarti menghasilkan warna yang semakin gelap atau hitam, meskipun beberapa penilaian sensori menurun (aroma, tekstur dan rasa). Disimpulkan bahwa penambahan charcoal sampai 1% menghasilkan warna hitam terbaik dan dapat dijadikan sebagai pewarna alternatif pada pembuatan keju hitam.

Kata kunci : charcoal, keju Mozzarella, lightness (L^*), pH, evaluasi sensori

