

**PENGARUH KONSENTRASI ENZIM FISIN KASAR SEBAGAI
KOAGULAN TERHADAP KARAKTERISTIK KEJU
MOZZARELLA**

oleh :

Yunita Selvia Dewi

1611121028



FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS ANDALAS

2021

**PENGARUH KONSENTRASI ENZIM FISIN KASAR SEBAGAI
KOAGULAN TERHADAP KARAKTERISTIK KEJU
MOZZARELLA**

oleh :

Yunita Selvia Dewi

1611121028



Dosen Pembimbing :

- 1. Ismed, S.Pt, M.Sc.**
- 2. Wenny Surya Murtius, S.Pt, MP.**

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS ANDALAS

2021

**PENGARUH KONSENTRASI ENZIM FISIN KASAR SEBAGAI
KOAGULAN TERHADAP KARAKTERISTIK KEJU
MOZZARELLA**

YUNITA SELVIA DEWI

1611121028



Skripsi

Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh

Gelar Sarjana Teknologi Pertanian

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

2021

The Effect of Crude Fisin Enzyme Concentration as a Coagulant on The Characteristics Mozzarella Cheese

Yunita Selvia Dewi¹, Ismed², Wenny Surya Murtius²

ABSTRACT

Mozzarella cheese is a soft cheese that is not ripened or called fresh cheese. Fisin enzyme is a type of protease enzyme that can be extracted from the stem sap and ficus fruit (Ficus sp) which functions to hydrolyze protein. This research was aimed to determine the effect of crude fisin enzyme concentration as a coagulant on physical, chemical and organoleptic properties and to determine the optimum concentration as a coagulant on the organoleptic properties of mozzarella cheese. This study used a completely randomized design (CRD) with 5 treatments and 3 replications. Data analysis was performed using Analysis of Variance (ANOVA) followed by Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) at the 5% significance level. Treatment of crude fisin enzyme concentration, namely 0,2; 0,4; 0,6; 0,8 and 1%. The results of the analysis of mozzarella cheese with crude fisin enzyme as a coagulant had a significant effect on yield, stretchability, protein content, fat content, color and organoleptic (taste). But there was no significant effect on moisture content, ash content, salt content, organoleptics (color, aroma and texture). Based on the results of sensory analysis of mozzarella cheese in treatment, the best product was treatment A (0,2 % Crude Fisin Enzyme) which produces a taste of 4,45 (like), color 4,15 (like), aroma 4,10 (like) and texture 3,85 (usual).

Keyword : Mozzarella Cheese, *Ficus racemosa* L., Crude Fisin Enzyme dan Coagulant.



Pengaruh Konsentrasi Enzim Fisin Kasar Sebagai Koagulan Terhadap Karakteristik Keju Mozzarella

Yunita Selvia Dewi¹, Ismed², Wenny Surya Murtius²

ABSTRAK

Keju Mozzarella adalah keju lunak yang proses pembuatannya tidak dimatangkan atau disebut dengan keju segar. Enzim fisin merupakan salah satu jenis enzim protease yang dapat diekstraksi dari getah batang dan getah buah ficus (*Ficus sp*) yang berfungsi untuk menghidrolisis protein. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi enzim fisin kasar sebagai koagulan terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik serta untuk mengetahui konsentrasi optimum sebagai koagulan pada sifat organoleptik keju mozzarella. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Analisis data dilakukan menggunakan *Analysis of Variance* (ANOVA) dan kemudian dilanjutkan dengan uji lanjut *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf nyata 5%. Perlakuan konsentrasi enzim fisin kasar yaitu, 0,2; 0,4; 0,6; 0,8 dan 1%. Hasil penelitian keju mozzarella dengan enzim fisin kasar sebagai koagulan berpengaruh nyata terhadap rendemen, daya mulur, kadar protein, kadar lemak, warna dan organoleptik (rasa). Namun, tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar garam, organoleptik (warna, aroma dan tekstur). Berdasarkan hasil analisis sensori keju mozzarella produk terbaik adalah perlakuan A (0,2% Enzim Fisin Kasar) menghasilkan rasa 4,45 (suka), warna 4,15 (suka), aroma 4,10 (suka) dan tekstur 3,85 (biasa).

Keyword : Keju Mozzarella, *Ficus racemosa* L., Enzim Fisin Kasar, dan Koagulan.