

**PENGARUH PENAMBAHAN SARI KULIT ASAM KANDIS
(*Garcinia xanthochymus*) TERHADAP TINGKAT KEMULURAN,
DERAJAT KEASAMAN DAN NILAI ORGANOLEPTIK KEJU
MOZZARELLA**



SKRIPSI

Oleh:

RIDHO FRANANDA

1610611082



Pembimbing I : Afriani Sandra, S.Pt., MSc

Pembimbing II : Dr. Ir. Elly Roza, MS

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2021**

PENGARUH PENAMBAHAN SARI ASAM KANDIS (*Garcinia xanthochymus*) TERHADAP TINGKAT KEMULURAN, DERAJAT KEASAMAN DAN NILAI ORGANOLEPTIK KEJU MOZZARELLA

Ridho Frananda, dibawah bimbingan
Afriani Sandra S.Pt, MSc dan Dr. Ir. Elly Roza, MS
Bagian Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Peternakan Fakultas
Peternakan Universitas Andalas, 2021

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan sari asam kandis (*Garcinia xanthochymus*) terhadap tingkat kemuluran, derajat keasaman dan nilai organoleptik keju mozzarella. Penelitian ini menggunakan 20 liter susu sapi segar dan 2 liter sari asam kandis. Metode yang digunakan adalah eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan sebagai kelompok. Perlakuan yang digunakan yaitu penambahan sari asam kandis A: (0%), B: (4%), C: (8%), D: (12%) dan E: (16%). Peubah yang diamati yaitu tingkat kemuluran, derajat keasaman dan nilai organoleptik. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan sari asam kandis berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap tingkat kemuluran, derajat keasaman dan nilai organoleptik. Perlakuan terbaik pada penambahan sari asam kandis terdapat pada perlakuan D dengan tingkat kemuluran (49,25 cm), derajat keasaman (5,450), aroma cenderung berbau susu (3,36), rasa agak asam (3,6) dan tekstur halus (3,52)

Kata kunci: *keju mozzarella, asam kandis, kemuluran, derajat keasaman dan nilai organoleptik*

