

**KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN PENERIMAAN
SENSORI *UNSALTED MOZZARELLA CHEESE* DENGAN
PENAMBAHAN TINTA CUMI-CUMI (*Loligo sp.*)**

SKRIPSI

Oleh :

DELIMA EKA PRATIWI

1610612034



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2021**

**KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN PENERIMAAN
SENSORI *UNSALTED MOZZARELLA CHEESE* DENGAN
PENAMBAHAN TINTA CUMI-CUMI (*Loligo sp.*)**

SKRIPSI

Oleh :

DELIMA EKA PRATIWI

1610612034

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

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2021**

**KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN PENERIMAAN SENSORI
UNSALTED MOZZARELLA CHEESE DENGAN PENAMBAHAN
TINTA CUMI-CUMI (*Loligo sp.*)**

DELIMA EKA PRATIWI, dibawah bimbingan
Aronal Arief Putra, S.Pt., M.Sc., Ph.D dan Ade Rakhmadi, S.Pt., MP
Bagian Teknologi dan Pengolahan Hasil TernakFakultas Peternakan
Fakultas PeternakanUniversitas Andalas Padang, 2021

Abstrak

Penelitian terkait penggunaan tinta cumi-cumi (*Loligo sp.*) sebagai pewarna pada *unsalted Mozzarella cheese* telah dilakukan. Penelitian ini menggunakan metode RAK (Rancangan Acak Kelompok) dengan 4 perlakuan dan 5 ulangan. Perlakuan pada penelitian ini ialah penggunaan 0%, 2%, 4%, 6% tinta cumi-cumi. Parameter yang diukur ialah rendemen, warna (lightness), pH, kadar air dan penerimaan sensori. Hasil analisis sidik ragam menunjukkan bahwa penambahan tinta cumi – cumi berpengaruh nyata terhadap kualitas fisikokimia *unsalted Mozzarella cheese* yaitu persentase rendemen 8,76%-10,38%; warna (lightness) 76,50-5,31; pH 6,39-6,60; kadar air 46,36%-51,44%. Selain itu juga terdapat pengaruh yang nyata terhadap penerimaan sensori yaitu hedonik/tingkat kesukaan warna 4,33-5,98; rasa 4,13-5,00; aroma 4,35-5,35; tekstur 4,85-5,63 dalam kategori antara suka dan tidak suka sampai dengan sedikit suka. Sedangkan untuk parameter intensitas sensori warna 1,50-6,65(hitam - putih kekuningan); rasa 4,10-5,20 (netral - sedikit *milky*); aroma 3,78-5,18 (sedikit *fishy* - sedikit berbau susu); tekstur 4,60-5,45 (netral - sedikit lembut). Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa persentase penambahan tinta cumi – cumi yang dapat memberikan hasil terbaik ialah perlakuan D dengan persentase 6% dimana didapatkan hasil rendemen 10,36%; warna (lightness) 15,31; pH 6,60; kadar air 51,44% dan memiliki nilai hedonik warna = 5,58 (sedikit suka); rasa = 4,40; aroma = 4,35; tekstur = 4,85 (dalam kategori antara suka dan tidak suka sampai) serta untuk nilai intensitas sensori warna = 6,65 (hitam), rasa= 4,35 (netral), aroma= 3,78 (fishy), tekstur = 4,60 (netral)

Keyword: tinta cumi-cumi, *Mozzarella cheese*, fisikokimia, penerimaan sensori