

PUTRI ALFIANTI 18230620042: Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Keju Lunak dengan Penggunaan Koagulan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*) di bawah bimbingan; Dr. Efi Rokhana , S.Pt., MP dan Dyah Nurul Afyah S.Pt., M.Si.

RINGKASAN

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui karakteristik kimia dan organoleptik keju lunak dengan penggunaan koagulan belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi*). Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 25 November sampai 16 Desember 2021 di Laboratorium Peternakan Fakultas Pertanian, Universitas Islam Kediri Kediri dan pengujian kadar air dilakukan di Dinas Ketahanan Pangan dan Peternakan Kabupaten Kediri. Alat yang digunakan dalam penelitian adalah kompor, double boiler, panci, thermometer, labu kjeldahl, spatula, pisau, kain saring, timbangan digital, plastik klip, kertas label, pulpen dan kamera.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 6 ulangan, dengan perlakuan penambahan sari belimbing wuluh sebanyak 0% (kontrol) , penambahan sari belimbing wuluh 3%, penambahan sari belimbing wuluh 5%, dan penambahan sari belimbing wuluh 7%. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan Anova. Jika terjadi perbedaan yang nyata antar perlakuan dilanjutkan dengan uji Tukey/BNJ 5% menggunakan SPSS V.23

Variabel yang diamati adalah rendemen curd, kadar air, uji organoleptik dan kesukaan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan penggunaan belimbing wuluh berpengaruh nyata terhadap rendemen curd, kadar air, tekstur dan aroma keju. penggunaan sari belimbing wuluh tidak berpengaruh nyata terhadap warna, rasa, dan kesukaan. Penggunaan sari belimbing wuluh sebesar 3%, 5% maupun 7% menghasilkan nilai karakteristik kimia dan organoleptik yang lebih rendah dibandingkan dengan koagulan rennet.

Kata Kunci: Sari belimbing wuluh, rendemen *curd*, kadar air, organoleptik