

RINGKASAN

Pengaruh Variasi Konsentrasi Asam Sitrat dan Garam terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Keju *Mozzarella*, Miftah Aulia Septiani, NIM B32200556, Tahun 2023, 42 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, M. Ardiansyah S.N, S.Si., M.Si (Dosen Pembimbing), M. Fatoni K, S.TP.,MP (Ketua Penguji), dan Yani Subaktilah, S.TP., MP (Anggota Penguji).

Keju *mozzarella* merupakan salah satu jenis keju lunak yang proses pembuatannya tanpa proses pematangan atau disebut juga keju segar. Karakteristik dari keju *mozzarella* yaitu elastisitas, berserabut, dan lunak (Sunarya H, 2016). Salah satu upaya pemanfaatan susu yaitu dengan melakukan pengolahan menjadi keju *mozzarella*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh variasi konsentrasi asam sitrat dan garam terhadap sifat fisik, kimia, dan sensoris keju *mozzarella*. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial menggunakan 6 perlakuan dengan dua faktor yang divariasikan yaitu asam sitrat dan garam. Perlakuan tersebut, diantaranya yaitu A_1G_1 (0,25%:0,5%), A_1G_2 (0,25%:1%), A_2G_1 (0,5%:0,5%), A_2G_2 (0,5%:1%), A_3G_1 (0,75%:0,5%), A_3G_2 (0,75%:1%) yang dilakukan sebanyak 3 kali ulangan. Analisis yang dilakukan yaitu meliputi sifat fisik (uji kekerasan metode penetrometer), sifat kimia (kadar air), dan sensoris (uji hedonik dan mutu hedonik). Data hasil analisa diuji dengan ANOVA (*Analysis Of Varian*) menggunakan SPSS dilanjutkan dengan uji DMRT 5%.

Hasil Penelitian menunjukkan bahwa variasi konsentrasi asam sitrat dan garam pada karakteristik fisikokimia dan sensoris keju *mozzarella* menunjukkan perlakuan terbaik yaitu perlakuan A_2G_2 (konsentrasi asam sitrat 0,5% dan garam 1%) yang menunjukkan hasil skor kekerasan sebesar 21,414 mm/gr/dt dengan kadar air sebesar 35,10%. Sedangkan pada uji sensoris metode uji hedonik, diketahui (warna 3,76; aroma 3,68; tekstur 3,40; rasa 3,28) dan pada metode mutu hedonik yaitu (warna 3,60 <putih tulang>; aroma 3,76 <beraroma susu>; tekstur 3,12 <bertekstur elastis dan lunak>; serta rasa 3,48 <gurih susu>).