

RINGKASAN

Pengaruh Variasi Konsentrasi Sari Buah Nanas (*Ananas Comosus (L.) Merr*) Terhadap Sifat Fisikokimia Keju *Mozzarella*, Nimas Fahmil Kumala, NIM B32200567, Tahun 2023, 31 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, M. Ardiyansyah, S.Si.,M.Si (Pembimbing)

Keju adalah olahan susu dengan warna putih hingga kekuningan yang berbahan dasar susu segar dengan proses pembuatannya melalui proses fermentasi. Pengasaman pada pembuatan keju *mozzarella* menggunakan enzim rennet. Rennet adalah penggumpal kasein yang berfungsi sebagai koagulan pada susu untuk menghasilkan curd. Enzim rennet cenderung memiliki harga yang cukup mahal, oleh sebab itu perlu dilakukan optimalisasi atau pengembangan inovasi untk menghasilkan koagulan keju *mozzarella* yang lebih terjangkau. Adanya kandungan enzim bromelin pada buah nanas maka dapat memecah protein susu dan mempercepat penyerapan protein (Hadiwiyoto, 1993). Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 6 perlakuan dan 3 kali ulangan pengujian. Analisis yang dilakukan yakni uji fisik yakni kekerasan (tekstur), uji kimia (kandungan kadar air) dan organoleptik atau disebut juga uji sensoris (uji hedonik dan uji mutu hedonik),. Hasil analisa dilakukan analisa sidik ragam dengan ANOVA dilanjutkan uji *Tukey* ($p < 0.05$).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa keju *mozzarella* dengan variasi penambahan sari buah nanas memberikan pengaruh terhadap uji organoleptik (uji hedonik dan uji mutu hedonik) dan uji fisika (kekerasan) sedangkan untuk uji kimia (kadar air) memberikan pengaruh tidak nyata. Hasil analisa menunjukkan bahwa konsentrasi sari buah nanas 30% (perlakuan 4) merupakan hasil terbaik dengan uji fisik (kekerasan=22,883 mm/gr/det), kadar air 41,74 %, nilai hedonik warna=3,37(agak suka), aroma=3,68 (agak suka), rasa=3,96 dan tekstur 3,96) uji mutu hedonik warna=3,32 (agak putih tulang), aroma=3,84 (beraroma susu), rasa= 3,92(gurih) dan tekstur 4,00 (elastis).