

RINGKASAN

Pengaruh Lama Penggaraman Terhadap Karakteristik Keju Halloumi Tanpa Lemak di PT Mazaraat Lokanatura Indonesia. Farah Nailil Fitria, NIM. B32222391, Tahun 2025, 59 hlm, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Findi Citra Kusumasari, S.Pd., M.Si. (Pembimbing)

Keju merupakan produk olahan yang dibuat tidak lebih dari empat komponen utama yaitu susu, kultur, *rennet*, dan garam. Di Indonesia, salah satu perusahaan yang bergerak pada bidang pengolahan keju adalah PT Mazaraat Lokanatura Indonesia. Keju yang diproduksi berupa keju natural, termasuk keju Halloumi. Seiring dengan peningkatan kesadaran masyarakat tentang pentingnya gaya hidup sehat, membuat permintaan akan makanan rendah kalori meningkat. Sehingga memberikan peluang kepada perusahaan untuk membuat produk rendah lemak atau bahkan tanpa lemak, termasuk keju Halloumi. Keju Halloumi tanpa lemak dapat diproduksi dengan mengganti bahan dasar dengan menggunakan susu skim. Namun, keju Halloumi yang terbuat dari susu skim memiliki tekstur yang kurang baik sehingga diperlukan adanya perubahan dalam proses pembuatannya. Salah satu proses yang menjadi titik kritis dalam pembuatan keju halloumi adalah proses penggaraman. Dalam proses produksinya, PT Mazaraat Lokanatura Indonesia menghasilkan limbah susu skim sebanyak 240-270 L setiap produksi. Hingga saat ini, limbah tersebut belum dimanfaatkan lebih lanjut. Untuk meningkatkan kualitas keju Halloumi tanpa lemak dan meningkatkan nilai jual susu skim, diperlukan penelitian ini.

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji pengaruh lama penggaraman terhadap karakteristik keju Halloumi tanpa lemak pada PT Mazaraat Lokanatura Indonesia. Pengujian berupa fisikokimia dan sensoris. Pengujian fisikokimia meliputi, tekstur, kadar air, kadar protein dan pH. Pengujian sensoris meliputi uji hedonik dan uji mutu hedonik. Parameter hedonik dan mutu hedonik meliputi warna, aroma, tekstur dan rasa. Rancangan penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah RAL (Rancangan Acak Lengkap) dengan satu faktor yaitu lama penggaraman. Perlakuan yang digunakan adalah 6 perlakuan dengan 4 kali

ulangan. Perlakuan pertama (P1) yaitu lama penggaraman 6 jam/Kg, perlakuan kedua (P2) yaitu lama penggaraman 8 jam/Kg, perlakuan ketiga (P3) yaitu lama penggaraman 10 jam/Kg, perlakuan keempat (P4) yaitu lama penggaraman 12 jam/Kg, dan perlakuan kelima (P5) yaitu lama penggaraman 14 jam/Kg.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama penggaraman pada keju Halloumi tanpa lemak berpengaruh nyata terhadap kadar air. Nilai kadar air tertinggi pada perlakuan P1 (6 jam/Kg) yakni sebesar 51,25% sedangkan nilai terendah yaitu pada P5 (14 jam/Kg) sebesar 42%. Hasil analisa protein, pH dan tekstur tidak memberikan pengaruh nyata terhadap keju halloumi tanpa lemak. Nilai uji protein memiliki nilai tertinggi yaitu pada P5 (14 jam/Kg) sebesar 27,75% dan nilai terendah pada P1 (6 jam/Kg) sebesar 20,79%. Nilai uji pH tertinggi pada perlakuan P5 (14 jam/Kg) sebesar 6,70 dan terendah pada P3 (10 jam/Kg) sebesar 6,26. Nilai uji tekstur tertinggi pada perlakuan P5 (14 jam/Kg) sebesar 30,92 N dan terendah pada P1 (6 jam/Kg) yaitu sebesar 24,02 N. Semakin lama penggaraman keju halloumi tanpa lemak, semakin tinggi kadar protein, pH dan tekstur. Namun pada kadar air semakin turun. Hasil penilaian pada uji sensoris menunjukkan bahwa variasi perlakuan lama penggaraman memberikan tingkat kesukaan yang bervariasi, namun secara keseluruhan masih sesuai dengan karakteristik mutu keju Halloumi.