

RINGKASAN

Pengaruh Substitusi Kalium Klorida (KCl) pada Proses *Brining* Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Keju *Halloumi* di PT Mazaraat Lokanatura Indonesia, Ilham Nurdiansyah, NIM B32221212, Tahun 2025, 93 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Adhima Adhamatika, S.T.P., M.T.P. (Pembimbing).

Keju *halloumi* merupakan keju yang berasal dari Siprus dengan diolah secara tradisional. Keju *halloumi* mempunyai tekstur semi keras, padat, elastis, memiliki rasa asin dan terbuat dari susu sapi. Salah satu alternatif untuk mengurangi rasa asin yang berlebih adalah dengan menggunakan kalium klorida (KCl) sebagai pengganti sebagian natrium klorida (NaCl). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi kalium klorida pada proses *brining* terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik keju *halloumi*. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial yang terdiri dari 5 perlakuan dan 4 kali pengulangan dengan variasi antara natrium klorida (NaCl) dan kalium klorida (KCl). Perlakuan tersebut, diantaranya yaitu P0 (100% NaCl), P1 (87,5% NaCl : 12,5% KCl), P2 (75% NaCl : 25% KCl), P3 (62,5% NaCl : 37,5% KCl) dan P4 (50% NaCl : 50% KCl).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi kalium klorida (KCl) pada proses *brining* keju *halloumi* memberikan pengaruh nyata terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik meliputi warna (nilai a^* dan nilai b^*), kadar lemak, kadar protein, pH, total padatan terlarut, hedonik (warna) dan mutu hedonik (warna dan rasa). Keju *halloumi* dengan perlakuan terbaik yaitu pada perlakuan P1 (87,5% NaCl : 12,5% KCl) yang menunjukkan hasil tekstur (kekerasan) 21,12 N; warna (L^*) 84,43; warna (a^*) 0,80; warna (b^*) 14,49; total padatan terlarut 2,53°Brix; kadar air 37,96%; kadar lemak 23,35%; kadar protein 15,21%; pH 6,14; uji hedonik warna 3,73 (suka); tekstur 3,47 (agak suka); aroma susu 3,22 (agak suka); rasa 2,70 (agak suka); uji mutu hedonik warna 4,28 (putih kekuningan); tekstur 3,00 (elastis); aroma susu 2,80 (agak kuat); rasa 4,15 (asin).