

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Keju merupakan produk olahan susu yang sangat populer di berbagai belahan dunia. Keju mozzarella telah menjadi salah satu jenis keju yang banyak digunakan dalam berbagai masakan seperti pizza, pasta, dan salad. Keju mozzarella dikenal karena teksturnya yang elastis, kenyal, dan memiliki daya leleh yang sangat baik. Proses pengolahan keju ini melibatkan beberapa tahapan teknis, salah satunya adalah koagulasi susu, yang menggunakan enzim rennet. Rennet berfungsi untuk mengendapkan protein susu (kasein), yang kemudian membentuk dadih yang dapat diolah lebih lanjut menjadi keju. Konsentrasi rennet yang digunakan dalam pembuatan keju berperan penting dalam menentukan kualitas keju yang dihasilkan. Penggunaan konsentrasi rennet yang tepat akan mempengaruhi waktu yang dibutuhkan untuk koagulasi susu (lama pemeraman), jumlah keju yang dihasilkan dari susu (rendemen), dan juga kualitas tekstur keju yang dihasilkan. Lama pemeraman sangat berpengaruh pada kelembutan dan elastisitas keju, sementara rendemen menentukan efisiensi bahan baku dalam produksi keju.

Konsentrasi rennet juga memengaruhi tekstur keju mozzarella. Keju mozzarella yang ideal memiliki tekstur kenyal dan elastis yang diinginkan oleh konsumen. Penggunaan konsentrasi rennet yang tidak tepat dapat menghasilkan keju dengan tekstur yang keras, terlalu lembek, atau kurang elastis. Oleh karena itu, penting untuk memahami bagaimana konsentrasi rennet yang berbeda mempengaruhi kualitas keju mozzarella, agar dapat menghasilkan produk yang sesuai dengan standar yang diinginkan. Sebelumnya banyak penelitian yang telah mengkaji penggunaan rennet dalam pembuatan keju, namun sebagian besar berfokus pada jenis keju lain, seperti keju cheddar atau keju cottage. Penelitian mengenai pengaruh konsentrasi rennet terhadap keju mozzarella, yang memiliki karakteristik tekstur yang khas, masih sangat terbatas. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk meneliti bagaimana perbedaan

konsentrasi rennet dapat mempengaruhi lama pemeraman, rendemen, dan tekstur keju mozzarella secara lebih mendalam.

Pemilihan konsentrasi rennet yang tepat dalam industri keju akan sangat bermanfaat dalam meningkatkan efisiensi produksi dan mengoptimalkan kualitas keju. Penggunaan rennet dengan konsentrasi yang tidak sesuai dapat mengakibatkan pemborosan waktu, bahan baku, serta menghasilkan keju yang tidak memenuhi standar kualitas. Oleh karena itu, penting untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh konsentrasi rennet terhadap kualitas keju mozzarella. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan mengenai hubungan antara konsentrasi rennet dengan aspek kualitas keju mozzarella, khususnya dalam hal lama pemeraman, rendemen, dan tekstur. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan panduan yang berguna bagi para produsen keju dalam memilih konsentrasi rennet yang optimal untuk menghasilkan keju mozzarella yang berkualitas.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah perbedaan konsentrasi rennet berpengaruh terhadap lama pemeraman, rendemen, dan tekstur keju mozzarella?

1.3 Tujuan Penelitian

Mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi rennet terhadap lama pemeraman rendemen, dan tekstur keju mozzarella.

1.4 Manfaat Penelitian

Memberikan informasi mengenai pengaruh konsentrasi rennet terhadap kualitas keju mozzarella, khususnya dalam hal lama pemeraman, rendemen, dan tekstur.