

**PENGARUH BERBAGAI KONSENTRASI MINYAK IKAN PATIN
TERHADAP KUALITAS ORGANOLEPTIK
KEJU MOZZARELLA**

**Sandy Anugrah Lubis (E10018140)
dibawah bimbingan
Metha Monica¹⁾ dan Endri Musnandar²⁾**

RINGKASAN

Keju mozzarella adalah keju lunak yang proses pembuatannya tidak dimatangkan atau disebut juga keju segar. Salah satu bahan yang ditambahkan dalam pembuatan keju adalah minyak ikan patin yang mengandung asam lemak. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh kualitas organoleptik dari penambahan minyak ikan patin terhadap pembuatan keju mozzarella.

Materi dan alat yang digunakan pada penelitian ini adalah susu segar 15 liter, ikan patin 25 kg, rennet 1,5 gram, asam sitrat 60 gram, funnel separator, waterbath, kain mori, saringan, timbangan elektrik, thermometer, gelas ukur, gelas beker, pH meter, piring. Rancangan penelitian adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 5 perlakuan (0 %, 2.5%, 5% ,7.5% dan 10 %) dan 30 panelis sebagai kelompok. Parameter yang diamati adalah warna, aroma, rasa dan tekstur pada keju mozzarella. Analisis data dengan menggunakan uji Anova dan bila terdapat hasil berpengaruh yang nyata/sangat nyata maka dilanjutkan dengan uji lanjut Duncan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemberian minyak ikan patin berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap warna keju mozzarella, dimana perlakuan P0, P1 dan P2 tidak berbeda nyata ($P > 0,05$), tetapi berbeda nyata ($P < 0,05$) dengan P3 dan P4. Sementara itu perlakuan P3 dan P4 tidak berbeda nyata ($P > 0,05$). Selanjutnya pemberian minyak ikan patin berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap tekstur keju mozzarella, dimana perlakuan P4 berbeda nyata ($P < 0,05$) dengan P0, P1, P2 dan P3, sedangkan P0 tidak berbeda nyata ($P > 0,05$) dengan P1, P2 dan P3. Namun pemberian minyak ikan patin belum memberikan pengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap rasa dan aroma keju Mozzarella.

Penambahan minyak ikan patin meningkatkan kesukaan terhadap warna dan tekstur keju mozzarella, sedangkan rasa dan aroma tidak meningkat. Konsentrasi penambahan minyak ikan patin yang baik dalam pembuatan keju mozzarella adalah 10%.

Kata kunci : minyak ikan patin, keju mozzarella, organoleptik

Keterangan : 1) Pembimbing Utama

2) Pembimbing Pendamping