

RINGKASAN

AFNY 'AZIZAH. H2E 005 209. 2009. Profil Kolesterol, Kadar Protein, Tekstur dan Kesukaan Keju Menggunakan *Mucor miehei* Sebagai Sumber Koagulan (*The Profile of Cholesterol, Protein Content, Texture and Preference of Cheese Using Mucor miehei as a Coagulant Source*). (Pembimbing: **ANANG M. LEGOWO DAN SRI MULYANI**).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui profil kolesterol, kadar protein, tekstur dan kesukaan keju dengan lama pemeraman berbeda menggunakan *Mucor miehei*. Penelitian dilaksanakan pada bulan Oktober 2008 sampai dengan Desember 2008 di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak, Laboratorium Fisiologi dan Biokimia Ternak Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro Semarang serta Laboratorium Ilmu Pangan Universitas Katolik Soegijapranata.

Materi yang digunakan adalah 36 liter susu sapi segar, kultur murni *M. miehei* strain 6102, kultur murni *L. acidophilus* FNC 0051, susu skim cair "Ultra Milk", CaCl_2 , NaCl dan kain mori. Peralatan yang digunakan adalah oven, autoklaf, inkubator, pH meter, api bunsen, *thermometer*, pipet volume, panci, *refrigerator*, toples, kompor, *texture analyzer* "Llyod" dan alat pengepres. Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini untuk variabel kadar protein dan tekstur keju adalah Rancangan Acak Lengkap pola Faktorial A x B (4 x 3) dengan 3 ulangan. Perlakuan yang digunakan pada penelitian adalah: Konsentrasi *M. miehei* (faktor A) dan Lama Pemeraman (faktor B). Variabel kesukaan keju menggunakan metode uji organoleptik. Profil kolesterol dianalisis secara deskriptif berdasarkan rerata hasil pengujian.

Konsentrasi *M. miehei* dan lama pemeraman tidak berpengaruh ($P > 0,05$) terhadap kadar protein dan tekstur keju. Kadar kolesterol terbaik diperoleh pada konsentrasi *M. miehei* 0,5% dan lama pemeraman 30 hari yaitu 27,8765 mg/ 100g. Konsentrasi *M. miehei* memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar protein, kadar protein keju berkisar antara 12,8403-24,6303%. Konsentrasi *M. miehei* dan lama pemeraman memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap tekstur keju, nilai tekstur keju berkisar antara 1,5998-7,3131 N/mm². *M. miehei* memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap tingkat kesukaan keju, rerata skor kesukaan tertinggi diperoleh pada konsentrasi *M. miehei* 0,1% yaitu 2,36. Simpulan dari penelitian ini adalah kadar kolesterol keju cenderung mengalami penurunan seiring dengan penambahan konsentrasi *Mucor miehei* dan kadar kolesterol keju cenderung meningkat setelah dilakukan pemeraman. Kadar protein keju meningkat seiring dengan penambahan konsentrasi *M. miehei* dan lama pemeraman tidak berpengaruh terhadap kadar protein keju. Tekstur keju semakin lunak seiring dengan penambahan konsentrasi *M. miehei* dan semakin keras setelah dilakukan pemeraman. Kriteria kesukaan yang diperoleh dari uji organoleptik adalah tidak suka hingga suka.

Kata kunci: keju, *M. miehei*, lama pemeraman, kolesterol, protein, tekstur