

BAB I

PENDAHULUAN

Susu merupakan hasil pemerahan dari hewan menyusui seperti sapi, kambing dan kerbau dapat dikonsumsi sebagai bahan makanan yang sehat dan aman serta tidak ditambah maupun dikurangi komponen lainnya. Kerbau merupakan ternak ruminansia yang penting sesudah sapi sebagai penghasil tenaga, susu dan daging, dengan cara pemeliharaan lebih sederhana dibandingkan sapi. Kerbau yang memproduksi susu tinggi adalah kerbau kehitam-hitaman, tanduk sedikit melingkar atau tergantung lurus dan biasanya disebut tipe perah.

Sekitar 5 - 10% dari produksi susu dunia berasal dari kerbau. Kandungan lemak dan bahan padat susu kerbau tinggi dan sebagian besar dari susu kerbau diolah menjadi keju. Kandungan lemak pada susu kerbau lebih tinggi dibandingkan dengan susu sapi, sedangkan kandungan air pada kerbau lebih rendah dibandingkan dengan susu sapi, sehingga susu kerbau sangat baik untuk diolah menjadi keju. Susu kerbau merupakan salah satu bahan dasar produk olahan susu. Hasil olahan susu yang dimaksud yaitu produk yang dibuat dari susu atau produk-produk suatu perlakuan terhadap susu. Sifat susu yang perlu diketahui adalah susu merupakan media yang baik bagi pertumbuhan mikroba sehingga apabila penanganannya tidak baik maka akan dapat menimbulkan penyakit. Umumnya masyarakat tidak banyak mengkonsumsi susu kerbau karena aromanya yang khas agak amis dibandingkan susu sapi dan tingkat kesulitan mendapatkan susu kerbau itu sendiri. Peternakan kerbau perah saat ini hanya

berkembang di beberapa daerah di Indonesia yaitu Sumatra Utara, Sumatra Barat dan Sulawesi.

Susu dapat diolah menjadi beberapa makanan yaitu yogurt, tahu susu, kefir dan keju. Keju merupakan salah satu hasil olahan susu yang memiliki daya simpan yang panjang dan memiliki harga jual yang tinggi. Ada beberapa jenis keju antara lain *brick, cheddar, cottage, cream, edam, gouda, hand, limburg, naufthatel, permesan, provolone, romano, roqufort, sapsago, swiss, trappist* dan *keju whey* serta *mozarella*. Konsumsi keju oleh masyarakat Indonesia cukup tinggi biasanya keju digunakan sebagai campuran bahan makanan salah satunya adalah keju mozarella.

Penggunaan 2 jenis susu diduga akan berpengaruh terhadap sifat kimia dan organoleptik keju mozarella yang dihasilkan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar lemak dan kadar air serta sifat organoleptik keju mozarella dari susu kerbau dan susu sapi serta kombinasi susu kerbau dan susu sapi. Manfaat dari penelitian ini adalah mengetahui kualitas keju mozarella terbaik dan pemahaman masyarakat bahwa susu kerbau dapat diolah menjadi keju dengan kualitas baik.