

## RINGKASAN

**ERNI MARLINA.** H2E 003 233. 2007. Rendemen, Bahan Kering dan Keasaman Keju dengan Bahan Penggumpal Ekstrak Nanas (*Ananas comosus* (L) Merr). (Yield, Dry Matter and Acidity of Cheese Coagulated by Pineapple Extract (*Ananas comosus* (L) Merr)) (Pembimbing : **NURWANTORO** dan **SRI MULYANI**)

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui rendemen yang dihasilkan, kadar bahan kering dan keasaman keju dengan penambahan berbagai konsentrasi ekstrak nanas. Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 5 Oktober sampai 23 November 2006 di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak dan Laboratorium Fisiologi dan Biokimia Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro Semarang.

Materi yang digunakan dalam penelitian ini adalah susu sapi, skim, ekstrak nanas, kultur bakteri *Streptococcus thermophilus*, garam dapur (NaCl), *De Man Rogosa Sharpe* (MRS) *Broth*, alkohol, phenolphthalein (pp), selenium, H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> pekat, *Methilen Red/Blue* (MR + MB), asam borat, HCl 0,1 N; aquades dan NaOH 0,1 N. Alat yang digunakan adalah kompor listrik, labu destruksi, labu destilasi, erlenmeyer, sentrifus, autoklaf, *juicer*, gelas ukur, gelas beker, inkubator, kertas label, pipet ukur, waterbath, magnetik stirer, cawan porselin, eksikator, oven, timbangan elektrik dan non elektrik, termometer, pH meter, spatula, kain kasa, alat pengepres *curd* dan alumunium foil. Rendemen diukur dengan penimbangan, bahan kering dengan metode oven dan keasaman dengan metode titrasi.

Rancangan digunakan pada penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 5 perlakuan dan 4 kali ulangan. Perlakuan yang diterapkan adalah penambahan ekstrak nanas (persentase dari volume susu) yang meliputi T1 = 1%, T2 = 2%, T3 = 3%, T4 = 4%, T5 = 5%. Variabel yang diamati adalah rendemen, kadar bahan kering dan keasaman. Data dianalisis dengan analisis ragam taraf 5% dan uji lanjut menggunakan Uji Wilayah Duncan.

Hasil penelitian dari perlakuan konsentrasi ekstrak nanas mempengaruhi rendemen berbeda nyata ( $p < 0,05$ ) antara T1 dengan T3, T4 dan antara T2 dengan T3, T4, sedangkan antara T1 dengan T2, T5 dan antara T3 dengan T4, T5 dan antara T5 dengan T1, T2, T3 dan T4 tidak berbeda nyata. Pengaruh terhadap bahan kering keju tidak berpengaruh nyata. Pengaruh terhadap keasaman berbeda nyata ( $p < 0,05$ ) antara perlakuan T1 dengan T2, T5 dan antara perlakuan T2 dengan T1, T3, T4 dan T5. Rendemen keju yang dihasilkan 4,872-6,799%, bahan kering keju 63,2522-66,8897% dan keasaman 1,96-2,86%. Rendemen dan keasaman cenderung menurun pada penambahan konsentrasi ekstrak nanas yang lebih tinggi.

**Kata kunci : keju, ekstrak nanas, rendemen, bahan kering, keasaman**