

## RINGKASAN

**OKTAFINA EKA MULYA.** H2E 003 253. 2007. Rendemen, Bahan Kering, Keasaman dan Kesukaan Keju dengan Bahan Penggumpal Ekstrak Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia* Swingle) (*Yield Percentage, Dry Matter, Acidity, and Palatability of Cheese Coagulated by Calamondin Extract (Citrus aurantifolia Swingle)*) (Pembimbing : **NURWANTORO dan SRI MULYANI**)

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui rendemen, kadar bahan kering, keasaman dan kesukaan keju dengan penambahan berbagai konsentrasi ekstrak jeruk nipis. 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 jeruk nipis, 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 aluminium foil. Rendemen diukur dengan penimbangan, bahan kering dengan metode oven, keasaman dengan metode titrasi dan kesukaan dengan panelis agak terlatih sebanyak 25 orang.

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 jeruk nipis (prosentase dari volume susu) yang meliputi T1 = 1%, T2 = 2%, T3 = 3%, T4 = 4%, T5 = 5%. Variabel yang diamati adalah rendemen, kadar bahan kering, keasaman dan uji kesukaan. Data dianalisis dengan sidik ragam taraf 5% dan uji lanjut menggunakan Uji Wilayah Ganda Duncan dan uji kesukaan menggunakan metode sensori dan uji lanjut menggunakan Uji Beda Nyata Jujur.

Hasil penelitian dari perlakuan konsentrasi ekstrak jeruk nipis mempengaruhi bahan kering ( $P < 0,05$ ) antara T3 berbeda dengan T1, T2, T4, dan T5. Rendemen, keasaman dan uji kesukaan tidak berpengaruh nyata ( $P > 0,05$ ). Rendemen keju yang dihasilkan 4,83-5,71%, bahan kering keju 41,67-46,99% tergolong keju semi lunak-lunak, keasaman 1,95-2,09% dan tingkat kesukaan keju antara tidak suka sampai dengan agak suka.

**Kata kunci : keju, ekstrak jeruk nipis, rendemen, bahan kering, keasaman**