

PENGARUH PENAMBAHAN ASAM SITRAT TERHADAP DAYA SIMPAN KEJU SUSUS KERBAU

Wes Handayani, di bawah bimbingan

Dr. Ir. Elly Roza, MS dan **Prof. Dr. Ir. Salam N. Aritonang, MS**

Program Studi Teknologi Hasil Pengolahan Ternak, Jurusan Produksi Ternak
Fakultas Peternakan Universitas Andalas 2014

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan asam sitrat terhadap daya simpan keju susu kerbau yang di manifestasikan terhadap kadar air, pH, dan total koloni bakteri. Penelitian ini menggunakan susu kerbau sebanyak 10.000 ml. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan adalah penambahan asam sitrat sebanyak A (0%), B (0.4%), C (0.6%), D (0.8%), E (1%). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan asam sitrat terhadap keju susu kerbau berpengaruh sangat nyata ($P < 0.01$) menurunkan kadar air, pH, total koloni bakteri dan meningkatkan daya simpan keju susu kerbau. Penambahan asam sitrat sampai 1% (perlakuan E) menghasilkan kualitas keju susu kerbau sesuai dengan SNI.

Kata kunci : Susu Kerbau, Asam Sitrat, Kadar Air, pH, Daya Simpan