

UJI DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN PROTEIN PADA KEJU *COTTAGE* DENGAN MENGGUNAKAN VARIASI BAHAN PENGASAM

Oleh :

Damayanti Kusumawardani

ABSTRAK

Masa hamil adalah masa dimana seorang wanita memerlukan berbagai unsur gizi yang jauh lebih banyak daripada yang diperlukan dalam keadaan biasa. Kurang Energi dan Protein (KEP) pada ibu hamil akan mengakibatkan pertumbuhan dan perkembangan janin terhambat. Sehingga dibutuhkan asupan energi dan protein yang cukup. Salah satu contoh sumber protein yang memiliki nilai biologis tinggi adalah keju. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima dan kadar protein pada keju *cottage* dengan menggunakan variasi bahan pengasam.

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juli – Oktober 2017. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian eksperimental, sedangkan pada uji daya terima / uji organoleptik dengan desain Rancangan Acak Lengkap (RAL). Pengembangan formulasi keju *cottage* terbagi menjadi tiga yaitu perlakuan yaitu keju *cottage* dengan penambahan air jeruk nipis 20 ml, 25 ml, dan 30 ml. Panelis dalam penelitian ini sebanyak 25 orang ibu hamil dengan kategori tidak terlatih. Teknik analisis yang digunakan adalah deskriptif dan analisis statistik dengan menggunakan uji Kruskal Wallis dan uji Mann Whitney untuk mengetahui adanya perbedaan daya terima keju *cottage* antar perlakuan.

Hasil uji daya terima menunjukkan 95% panelis paling suka dengan tekstur, warna, aroma dan rasa yang dihasilkan oleh keju *cottage* kode 140 (penambahan asam sitrat 2 gram). Panelis sebesar 74% menyukai tekstur, warna, aroma dan rasa yang dihasilkan oleh keju *cottage* kode 202 (penambahan air jeruk nipis 20 ml). Keju *cottage* yang memiliki kadar protein tinggi adalah keju *cottage* 202 (penambahan air jeruk nipis 20 ml) dengan kadar protein 13,85 %.

Kata Kunci : Keju *Cottage*, Uji Organoleptik, dan Kadar Protein

THE ACCEPTANCE AND PROTEIN CONTENT TEST OF *COTTAGE* CHEESE BY USING VARIATIONS OF ACIDIC INGREDIENTS

By :

Damayanti Kusumawardani

ABSTRACT

Pregnancy is a time when a woman needs a lot more nutritional elements than at the normal condition. Lack of Energy and Protein (PEM) in pregnant women will cause inhibition growth and development of the baby. So that required intake enough of energy and protein. One example of a protein source that has a high biological value is cheese. This study aims to determine the acceptability and protein content of cottage cheese by using variations of sour ingredients.

This research was held from July to October 2017. This research used experimental research type, while for the acceptance test / organoleptic test was used the Complete Random Design (RAL) type. The development off cottage cheese formulation is divided into three, there are cottage cheese treatment with 20ml lime water, 25ml lime water and 30ml lime water added. Panelists in this research as many as 25 pregnant women with the category not trained. The analytical technique used is descriptive and statistical analysis using the Kruskal Wallis test and Mann Whitney test to know the difference of acceptance of *cottage* cheese between treatments.

The acceptance test results showed 95% of panelists like the texture, color, aroma and taste of *cottage* cheese code 140 (addition of 2 gram citric acid). Total of 74% panelists like the texture, color, aroma and taste of *cottage* cheese code 202 (20ml of lime juice). The best protein content was the *cottage* cheese with code 202 (20ml addition of lime juice) with 13,95% protein content.

Keywords: ***Cottage* Cheese, Organoleptic Test, and Protein Content**