

**PEMBUATAN KEJU CHEDDAR DENGAN PENAMBAHAN  
VARIASI GETAH PEPAYA (*Carica papaya L*)**

**SKRIPSI**



**Oleh :**

**Cici Rahayu (1930802021)**

**PROGRAM STUDI KIMIA  
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI RADEN FATAH PALEMBANG  
PALEMBANG  
2024**

# **PEMBUATAN KEJU CHEDAR DENGAN PENAMBAHAN VARIASI GETAH PEPAYA (*Carica papaya L*)**

## **ABSTRAK**

Telah dilakukan kajian tentang pembuatan keju Cheddar dengan penambahan variasi getah pepaya (*Carica Papaya L*). Ekstraksi getah pepaya dilakukan dengan penambahan larutan pengaktif dalam aquades dengan perbandingan 1 : 1, campuran dihomogenkan lalu disaring dan dikeringkan. Padatan yang dihasilkan dihaluskan menjadi tepung papain. Kemudian dilakukan isolasi enzim papain dengan amonium sulfat dalam kejenuhan 25%, 50%, 60%, 70%, dan 80% dengan tujuan untuk menjaga kandungan yang ada pada getah agar tidak rusak. Fermentasi Keju Cheddar dilakukan pengujian kadar air, kadar lemak, dan kadar protein berdasarkan SNI 01-2891-1992. Berdasarkan hasil pengujian waktu penggumpalan tercepat yaitu pada kejenuhan 25% dengan waktu 2 menit 10 detik dan waktu penggumpalan terlama yaaitu pada kejenuhan 70% dengan waktu 4 menit 16 detik. Sedangkan hasil pengujian kadar air yang paling optimum adalah 25% sebesar 41,59% dan 80% sebesar 45,35%. Pengujian kadar lemak yang mencapai titik optimum adalah pada kejenuhan 80% dengan nilai 6,08%. Serta pengujian kadar protein yang optimum adalah pada kejenuhan 25% dengan nilai 20,73%. Penelitian yang dilaksanakan di laboratorium terpadu menghasilkan bahwa enzin papain dapat digantikan dengan rennet sebagai pembuatan keju cheddar. Akan tetapi, membutuhkan metode tambahan berupa salting in dan salting out.

*Kata kunci : Rennet, protein, waktu penggumpalan, lemak, kejenuhan*