

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