

**PENGARUH PENAMBAHAN KOMBINASI ENZIM
PAPAIN DAN EKSTRAK JERUK LEMON
TERHADAP AROMA DAN RASA KEJU
MOZZARELLA**

USULAN PENELITIAN

Visnu Raka Garindha

NPM. 18510100757

**Telah diseminarkan di depan tim penguji
pada tanggal**

Disetujui dan disahkan pada:

hari :

tanggal : 28 MAR 2022

tempat : Purwokerto

Mengetahui:



Dr. Ir. Doso Sarwanto, M.P.
NIP. 196401201991031002

Pembimbing I,

Dr. Ir. Doso Sarwanto, M.P.
NIP. 196401201991031002

Pembimbing II,

Fani Dwi Evadewi, S.Pt., M.Pt
NIS. 6100751027

MOTTO

1. “Kesempatan untuk sukses dalam segala kondisi selalu bisa diukur oleh seberapa kepercayaan kamu terhadap dirimu sendiri” (Robert Collier)
2. “Mulailah dari tempatmu berada, gunakan yang kamu punya, lakukan yang kamu bisa” (Arthur Ashe)
3. “Ubahlah hidupmu hari ini. Jangan bertaruh pada masa depan nanti, bertindaklah sekarang tanpa ditunda lagi”. (Simone De Beauvoir)

I.KATA PENGANTAR

Assalamualaikum wr. Wb.

Alhamdulillah hirobbil alamin, puji syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT yang telah memberi rahmat, taufiq dan hidayahnya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **Pengaruh Penambahan Kombinasi Enzim Papain Dan Ekstrak Jeruk Lemon Terhadap Aroma Dan Rasa Keju *Mozzarella***. Tak lupa shalawat dan salam senantiasa tercurahkan kepada Nabi Muhammad SAW. Yang telah membawa kita dari zaman yang gelap gulita tanpa ilmu pengetahuan sampai ke zaman yang terang benderang oleh ilmu.

Tujuan dari penulisan skripsi ini adalah untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Peternakan di Fakultas Peternakan Universitas Wijayakusuma Purwokerto. Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini, mendapatkan bimbingan, dukungan, dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Kedua orang tua saya, yang selalu mendukung saya dalam setiap langkah yang saya ambil dalam menempuh program pendidikan ini.
2. Mas Diaz, Mba Sasa, Reva, Denta, Sepupu, Keponakan, Paman, Bibi, Uwa, dan semua keluarga besar yang sudah menjadi teman, saudara, *support system* nyata. Diantara kalian, mungkin saya berbeda tetapi rasa sayangku tidak akan berbeda kepada kalian.

3. Dr. Ir. Doso Sarwanto, MP., selaku Dekan Fakultas Peternakan Universitas Wijayakusuma Purwokerto dan selaku dosen pembimbing. Terima kasih atas bimbingan, arahan dan pengalaman dalam penyusunan skripsi ini.
4. Fani Dwi Evadewi, S.Pt., M.Pt. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan, arahan dan pengalaman berharga dalam penyusunan skripsi, sehingga dapat terselesaikan sesuai dengan waktu yang ditentukan.
5. Teman-teman Angkatan 2018 dan adik adik tingkat yang telah memberi semangat, dukungan, warna, bantuan, kebersamaan dan canda tawanya dalam proses kehidupan penulis yang selama ini terjalin di bangku perkuliahan.
6. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah memberikan masukan, bantuan dalam pelaksanaan penelitian maupun penyusunan skripsi kepada penulis.

Penulis menyadari bahwa penyusunan skripsi ini masih banyak kekurangan karena keterbatasan pengetahuan dan pengalaman penulis. Penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari pembaca demi kesempurnaan skripsi ini. Semoga skripsi dapat memberi manfaat dan menambah pengetahuan bagi penulis khususnya dan setiap pembacanya.

Wassalamualaikum wr. wb.

Purwokerto, 28 Februari 2023

Penulis

Daftar Isi

| | |
|--|-------------------------------------|
| Ringkasan..... | Error! Bookmark not defined. |
| Summary | Error! Bookmark not defined. |
| KATA PENGANTAR | 3 |
| Daftar Isi..... | 5 |
| Daftar Tabel | 7 |
| Daftar Grafik | 8 |
| Daftar Lampiran | 9 |
| I. LATAR BELAKANG | Error! Bookmark not defined. |
| A. Pendahuluan | Error! Bookmark not defined. |
| B. Rumusan Masalah..... | Error! Bookmark not defined. |
| C. Tujuan Penelitian | Error! Bookmark not defined. |
| D. Manfaat Penelitian..... | Error! Bookmark not defined. |
| E. Hipotesis | Error! Bookmark not defined. |
| II. TINJAUAN PUSTAKA..... | Error! Bookmark not defined. |
| A. Susu | Error! Bookmark not defined. |
| B. Keju <i>Mozarella</i> | Error! Bookmark not defined. |
| C. Enzim Papain | Error! Bookmark not defined. |
| D. Jeruk Lemon | Error! Bookmark not defined. |
| E. Aroma | Error! Bookmark not defined. |
| F. Rasa | Error! Bookmark not defined. |
| III. MATERI DAN METODE PENELITIAN..... | Error! Bookmark not defined. |
| A. Materi | Error! Bookmark not defined. |
| B. Metode Penelitian | Error! Bookmark not defined. |
| C. Parameter | Error! Bookmark not defined. |
| D. Cara Kerja..... | Error! Bookmark not defined. |
| E. Cara Memperoleh Data | Error! Bookmark not defined. |
| F. Tabulasi Data | Error! Bookmark not defined. |
| G. Analisis Variansi | Error! Bookmark not defined. |
| H. Model Matematis..... | Error! Bookmark not defined. |
| I. Waktu Dan Tempat Penelitian | Error! Bookmark not defined. |

| | |
|---------------------------------------|-------------------------------------|
| IV. HASIL DAN PEMBAHASAN | Error! Bookmark not defined. |
| A. Aroma Keju <i>Mozzarella</i> | Error! Bookmark not defined. |
| B. Rasa Keju <i>Mozzarella</i> | Error! Bookmark not defined. |
| V. PENUTUP | Error! Bookmark not defined. |
| A. Kesimpulan | Error! Bookmark not defined. |
| B. Saran | Error! Bookmark not defined. |
| DAFTAR PUSTAKA | Error! Bookmark not defined. |
| Lampiran | Error! Bookmark not defined. |

Daftar Tabel

| Tabel | Halaman |
|--|---------|
| 1. Kandungan gizi 100 gram keju <i>mozzarella</i> | 9 |
| 2. Kandungan kimia rata-rata dalam sari buah lemon..... | 12 |
| 3. Deskripsi Aroma dan Rasa Keju <i>Mozzarella</i> dengan penambahan enzim papain dan ekstrak jeruk lemon..... | 16 |
| 4. Tabulasi Aroma Dan Rasa Keju <i>Mozzarella</i> | 17 |
| 5. Analisis Variansi | 17 |

Daftar Grafik

| Grafik | Halaman |
|---|---------|
| 1. Rataan Hasil Uji Organoleptik Aroma Keju <i>Mozzarella</i> | 19 |
| 2. Rataan Hasil Uji Organoleptik Rasa Keju <i>Mozzarella</i> | 23 |

Daftar Lampiran

| Tabel | Halaman |
|---|---------|
| 1. Tabulasi Data Aroma Keju <i>Mozzarella</i> | 31 |
| 2. Tabel Analisis Variansi Aroma Keju <i>Mozzarella</i> | 32 |
| 3. Tabulasi Data Rasa Keju <i>Mozzarella</i> | 33 |
| 4. Tabel Analisis Variansi Rasa Keju <i>Mozzarella</i> | 34 |
| 5. Uji BNT Rasa Keju <i>Mozzarella</i> | 35 |
| 6. Dokumentasi Penelitian..... | 36 |