

Pembuatan keju dari bahan campuran susu sapi dan susu kedelai dengan papain kasar sebagai koagulan dilakukan untuk mengetahui pengaruh penambahan susu kedelai dan pengaruh lama pemeraman terhadap sifat-sifat keju yang dihasilkan.

Penelitian dilakukan dengan variasi komposisi bahan dasar yaitu susu sapi dan susu kedelai dengan perbandingan 4:0, 3:1, 2:2, 1:3, dan 0:4, serta variasi lama pemeraman yaitu 0 minggu, 2 minggu, dan 4 minggu untuk masing-masing variasi komposisi bahan dasar. Analisa yang dilakukan meliputi rendemen, tingkat keasaman, kadar air, kadar protein, kadar lemak, tingkat kekerasan dan sifat organoleptiknya.

Pencampuran bahan dasar dengan susu kedelai ternyata menghasilkan keju yang berbeda nyata rendemen, kadar air, kadar protein, kadar lemak, tingkat keasaman, tingkat kekerasan dan sifat organoleptiknya. Pada umumnya semakin besar susu kedelai yang ditambahkan menghasilkan keju yang semakin kurang disukai sifat organoleptiknya. Selama pemeraman keju terjadi penurunan kadar air dan kadar protein, peningkatan kadar lemak, sedang kadar lemaknya relatif tidak mengalami perubahan. Selama pemeraman, warna dan tekstur keju semakin disukai, rasanya semakin kurang disukai, sedang aromanya tidak banyak mengalami perubahan kesukaan.