

**PERBANDINGAN KUALITAS KIMIA KEJU FETA RENDAH LEMAK
KULTUR TUNGGAL (*Streptococcus thermophilus*) DENGAN KULTUR
CAMPURAN (*Lactobacillus acidophilus*, *Bifidobacterium longum*,
DAN *Lactobacillus casei*)**

Alya Ihramah
14/366728/PT/06804

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas kimia keju Feta dengan pemakaian bakteri tunggal *Streptococcus thermophilus* (ST) dan bakteri campuran yaitu *Lactobacillus acidophilus* (A), *Bifidobacterium longum* (B), dan *Lactobacillus casei* (C). Susu dipasteurisasi 80°C selama 10 menit, kemudian kultur ditambahkan sebanyak 10% v/v diinokulasikan pada susu sapi pada suhu 40°C, kemudian ditambahkan rennet dan CaCl₂. *Curd* kemudian di pisahkan dengan *whey* dan digantung selama 24 jam untuk memaksimalkan pengaliran *whey*. Keju selanjutnya di cetak dan diamati perubahan kimia pada penyimpanan hari ke-0, 15 dan 30. Parameter yang diamati adalah; kadar air, abu, protein kasar, protein terlarut dan asam organik. Data hasil penelitian dianalisis dengan Rancangan Acak Lengkap Pola Faktorial dan perbedaan rerata diuji dengan *Duncan's New Multiple Range Test* (DMRT), protein terlarut dianalisa dengan *Independent Sampel T-test*. Hasil uji menunjukkan perbedaan nyata ($P < 0,05$) pada kadar air dan asam laktat berdasar pada kultur dan waktu penyimpanan. Pada sisi lain memberikan perbedaan yang tidak nyata ($P > 0,05$) pada kadar abu, protein, dan asam asetat dan piruvat. Secara umum dapat disimpulkan bahwa keju Feta yang dihasilkan termasuk ke dalam keju lunak (*soft cheese*), dan mempengaruhi kadar air, abu dan asam laktat keju Feta rendah lemak.

(Kata kunci: Keju Feta, *Streptococcus thermophilus*, Kultur Campuran ,
Kualitas Kimia)

**COMPARISON CHEMICAL QUALITY FETA CHEESE LOWFAT
BETWEEN SINGLE PROBIOTIC (*Streptococcus thermophilus*) AND
MULTI PROBIOTIC (*Lactobacillus acidophilus*, *Bifidobacterium
longum*, DAN *Lactobacillus casei*)**

Alya Ihramah
14/366728/PT/06804

ABSTRACT

This research aimed to determine the chemical quality of feta cheese made by addition of single culture *Streptococcus thermophilus* (ST) compared to multi mixed culture *Lactobacillus acidophilus* (A), *Bifidobacterium longum* (B), dan *Lactobacillus casei* (C). Milk was pasteurized at 80°C for 10 minutes, then culture was added about 10% v/v in 40°C for 10 minutes. Cheese was ripened and observed the chemical quality in day 0,15, and 30 storage. The parameters observed were water , ash , crude protein, Lowry protein, and organic acids content. The data were analyzed by factorial analysis of variance and the average differences was tested by *Duncan's New Multiple Range Test* (DMRT). The result showed significant difference ($P < 0,05$) in water and lactic acid content. In other side showed not significant ($P > 0,05$) in ash, protein, and pyruvate acid and acetate acid content. From this reasearch conclude that Feta cheese is a soft cheese, and affect on water content, lactic acid content, and acetate acid content Feta cheese.

(Keyword : Feta Cheese, *Streptococcus thermophilus*, Multi Culture, Chemical Quality)