

**KARAKTERISTIK FISIK DAN SENSORIS SERTA ANALISIS PASAR
KEJU TOMME PROBIOTIK DENGAN KULTUR STARTER LOKAL
Lactobacillus plantarum Dad-13**

INTISARI

Oleh : CHRISTOPHORUS R OBED HAE

17/414016/TP/11958

Konsumsi keju di Indonesia mengalami kenaikan per tahunnya sehingga menjadikan produk ini cukup berpotensi untuk dikembangkan. Namun, ketergantungan bahan baku impor, khususnya kultur starter, membuat harga produk menjadi mahal dan kurang bisa menjangkau seluruh lapisan masyarakat. Salah satu kultur lokal yakni *Lactobacillus plantarum* Dad-13, yang diisolasi dari dadih, memiliki potensi untuk digunakan sebagai kultur starter pembuatan keju dan juga berpotensi menambah fungsional produk sebagai keju probiotik. Dalam penelitian ini, dilakukan penggunaan kultur *Lactobacillus plantarum* Dad-13 sebagai kultur starter dalam pembuatan keju Tomme. Kemudian produk akhir dianalisis karakteristik fisik dan sensoris dibandingkan keju Tomme dengan starter komersial impor yakni Flora Danica dan MA4002. Selain itu, dilakukan analisis pasar untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen potensial terhadap produk keju Tomme menggunakan kultur lokal yang berpotensi sebagai keju probiotik Berdasarkan analisis yang dilakukan disertai pengolahan data secara statistik ($\alpha = 0,05$), diketahui bahwa keju Tomme menggunakan *L. plantarum* Dad-13 tidak memiliki perbedaan karakteristik fisik dan sensoris yang signifikan dengan keju yang menggunakan kultur starter impor komersial. Adapun penerimaan pasar terhadap produk keju Tomme menggunakan kultur lokal yang berpotensi sebagai keju probiotik sangat baik tetapi perlu dilakukan penyesuaian karakteristik untuk meningkatkan potensi produk di pasar lokal khususnya Yogyakarta.

Kata Kunci : keju, *Lactobacillus plantarum* Dad-13, karakteristik fisik, sensoris, penerimaan pasar

**PHYSICAL AND SENSORY CHARACTERISTICS OF PROBIOTIC
TOMME CHEESE USING LOCAL STARTER CULTURE *L. plantarum*
Dad-13 WITH ITS MARKET TEST.**

ABSTRACT

Oleh : CHRISTOPHORUS R OBED HAE

17/414016/TP/11958

Cheese consumption in Indonesia has been increasing annually which makes it as a potential product to be developed. However, the dependency of import raw materials, especially starter culture, has escalated product's price which hinders people to get cheese product's benefits. One of our local culture, *L. plantarum* Dad-13, which were found and isolated from *dadih*, is potential to be used as starter culture in cheesemaking process and improve product's functionality as probiotic cheese. In this research, *Lactobacillus plantarum* Dad-13 was used as starter culture for Tomme cheese production.. Further, final cheese product's physical and sensory characteristics were analyzed and compared to Tomme cheese using import commercial starter, which are Flora Danica and MA4002. Beside that, market test was also conducted to get consumer's acceptance level for Tomme cheese using local culture which is potential as probiotic cheese. Based on the statistical analysis result's ($\alpha = 0,05$), it has been found that Tomme cheese using *L. plantarum* Dad-13's physical and sensory characteristics has no significant difference with Tomme cheese using import commercial culture starter. Consumer's acceptance level for Tomme cheese product with its potential as probiotic cheese is very good but it needs some characteristic adjustment to expand its potential in local market, specifically in Yogyakarta.

Keywords : cheese, *Lactobacillus plantarum* Dad-13, physical characteristic, sensory, market's acceptance