

RINGKASAN

GISELA VIANI ROSHAN. 2021340045. Pengaruh Variasi Jenis Keju Terhadap Karakteristik Stik Keju Yang Di Hasilkan. Pembimbing Utama: ²Dr. T. Budi Santosa, M.P. Pembimbing Pendamping: ³Dr. Lorine Tantal, S.Pi., M.P., M.Sc.

Produk olahan berbasis keju semakin populer di kalangan masyarakat, terutama sebagai camilan atau makanan ringan, salah satunya adalah stik keju. Stik keju merupakan makanan ringan berbentuk stik yang memiliki tekstur renyah di luar dan cita rasa gurih khas keju di dalam. Keju sebagai bahan utama dalam pembuatan stik keju memegang peranan penting dalam menentukan karakteristik akhir produk seperti tekstur, rasa, aroma, dan warna. Beberapa jenis keju yang umum digunakan dalam produk pangan antara lain keju cheddar, mozzarella dan edam. Dalam proses pembuatan stik keju terdapat proses pencampuran adonan, pengulenan, pemipihan, pemotongan dan penggorengan. Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari pengaruh variasi jenis keju terhadap karakteristik stik keju yang di hasilkan serta mempelajari kelayakan usaha dari pembuatan stik keju hasil perlakuan terbaik.

Penelitian ini dilaksanakan mulai bulan Oktober 2025 sampai selesai di Laboratorium Rekayasa Proses Universitas Tribhhuwana Tungadewi. bahan yang digunakan yaitu kompor, timbangan digital, rollpin, baskom, wajan, sutel, gelas ukur, spatula, pisau, parutan keju, sendok, saringan minyak, nampan dan tepung terigu, tepung tapioka, tepung maizena, baking powder, margarin, penyedap rasa, keju cheddar, keju edam, keju mozzarella, minyak goreng, air dan garam. Alat yang digunakan yaitu alat analisis kadar protein, alat analisis uji tekstur, dan alat analisis uji organoleptik. Metode penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Tersarang dengan dua faktor yaitu Jenis Keju dan Konsentrasi keju yang digunakan pada stik keju. Analisis kimia terdiri dari: kadar protein, tekstur dan uji organoleptik (rasa, tekstur, warna dan aroma).

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perlakuan terbaik terdapat pada perlakuan CH1K3 (keju cheddar dengan konsentrasi 15%) yang menghasilkan nilai uji kadar protein 0,22. Tekstur 0,00. dan uji organoleptik (rasa 0,18. tekstur 0,16. warna 0,13. aroma 0,11). CH2K3 (keju edam dengan konsentrasi 15%) yang menghasilkan nilai uji kadar protein 0,22. Tekstur 0,04. dan uji organoleptik (rasa 0,18. tekstur 0,16. warna 0,13. aroma 0,11). CH3K3 (keju mozzarella dengan konsentrasi 15%) yang menghasilkan nilai uji kadar protein 0,22. Tekstur 0,00. dan uji organoleptik (rasa 0,15. tekstur 0,16. warna 0,13. aroma 0,9). Analisis kelayakan usaha stik keju menunjukkan bahwa nilai produksi lebih besar dari nilai BEP Produksi ($491.010.101 > 31.500.000$), harga lebih besar dari BEP harga ($23.000 > 15.588$), nilai penerimaan lebih besar dar BEP penerimaan ($233.489.899 > 117.650.717$) dan nilai R/C sebesar $1,48 > 1$, maka usaha stik keju layak untuk diusahakan.

Kata Kunci: Jenis Keju, Konsentrasi Keju, Stik Keju.