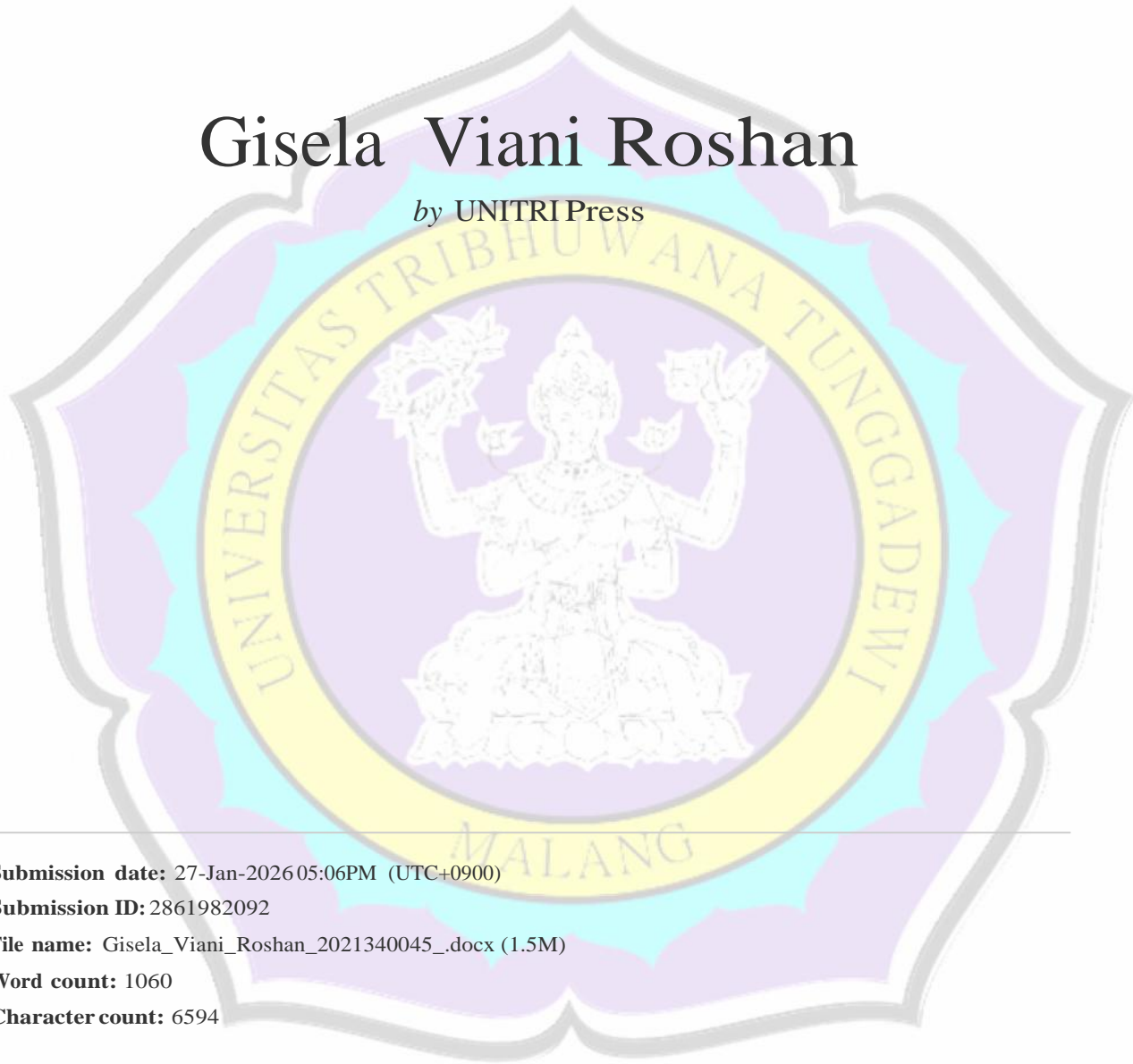


Gisela Viani Roshan

by UNITRI Press



Submission date: 27-Jan-2026 05:06PM (UTC+0900)

Submission ID: 2861982092

File name: Gisela_Viani_Roshan_2021340045_.docx (1.5M)

Word count: 1060

Character count: 6594

PENGARUH VARIASI JENIS KEJU TERHADAP
KARAKTERISTIK STIK KEJU YANG DIHASILKAN

SKRIPSI



Oleh:
GISELA VIA I ROSHAN
2021340045

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADEWI
MALANG
2026

RINGKASAN

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, pemilihan, pemotongan dan penggorengan.

keju terhadap karakteristik stik keju yang dihasilkan 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 Tribhuwana Tunggaladewi. bahan yang digunakan yaitu kompor, timbangan digital, roll pin, baskom, wajan, sate, gelas ukur, spatula, pisau, parutan keju, sendok, saringan minyak, nampan dan , 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

dua yaitu Keju keju pada stik keju. Analisis kimia terdiri dari: kadar protein, tekstur (rasa, warna

ini 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 dari 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.

BAB 7

keju semakin populer di kalangan masyarakat, terutama sebagai camilan atau makanan ringan yang digemari berbagai kalangan usia. Salah satu produk yang mengalami perkembangan dalam inovasi dan variasi adalah stik keju. Stik keju merupakan makanan ringan berbentuk stik yang memiliki tekstur renyah di luar dan cita rasa gurih khas keju di dalam. Produk ini banyak diminati karena praktis, bercita rasa tinggi dan cocok dikonsumsi dalam berbagai situasi.

Keju sebagai bahan utama dalam pembuatan stik keju memegang peranan penting dalam menentukan karakteristik akhir produk seperti tekstur, rasa, aroma, dan warna. Keju sendiri memiliki berbagai jenis yang berbeda dalam kandungan lemak, kadar air, tingkat kematangan serta profil rasa. Beberapa jenis keju yang umum digunakan dalam produk pangan antara lain keju cheddar, mozzarella dan edam. Perbedaan karakteristik pada masing-masing jenis keju tersebut dapat memberikan pengaruh signifikan terhadap mutu organoleptik maupun fisik stik keju yang dihasilkan.

Namun, belum banyak penelitian yang secara spesifik membahas mengenai bagaimana variasi jenis keju mempengaruhi karakteristik stik keju, baik dari segi sensori (rasa, aroma, warna, tekstur) maupun sifat fisik seperti kerenyahan dan daya simpan. Pengetahuan mengenai hal ini penting untuk pengembangan produk yang sesuai dengan preferensi konsumen serta efisiensi dalam pemilihan bahan baku yang tepat.

Menurut Febriani et al. (2024), keju cheddar memiliki mineral termasuk kalsium, fosfor, dan natrium, selain 29,45% lemak, 27,68% protein, dan 3,84% karbohidrat per 100 g. Proses pengolahan keju dengan penambahan emulsifier, pemanasan, atau bahan tambahan makanan lain yang disetujui menghasilkan zat padat plastik yang dikenal sebagai keju cheddar. Oleh karena itu, keju cheddar dianggap memberikan rasa yang baru pada kue stik. Juga diperkirakan bahwa protein, lemak, dan elemen lain dari keju dapat mempengaruhi karakteristik organoleptik dan fisik dari sosis daging sapi asap (Srikandi, 2017).

Edam adalah jenis keju dari Belanda yang biasanya berbentuk bulat, berwarna kuning cerah, dan dilapisi parafin serta lilin merah. Selain memiliki kandungan lemak (28% per 100 g) dan protein (25% per 100 g) yang jauh lebih rendah dibandingkan keju lainnya, keju ini memiliki rasa yang sangat lembut, agak gurih atau asin. Keju Edam juga tidak berbau dibandingkan keju lainnya. Keju edam modern jauh lebih lembut dibandingkan keju yang lainnya, seperti keju cheddar, karena kandungan lemaknya lebih rendah (Gucciana, 2015).

1

mozzarella

mozzarella

(Arief dkk., 2024).

Hasil penelitian Febriani dkk. (2024) menyimpulkan bahwa penambahan keju cheddar sebesar 10% memberikan hasil yang terbaik terhadap produk sosis daging sapi. Hasil penelitian Fajariah dkk., (2020) menyimpulkan bahwa kue kastengel terbaik diperoleh dengan penambahan keju jenis keju edam.

Berdasarkan latar permasalahan yang telah disebutkan, penelitian ini dilakukan untuk melihat pengaruh variasi jenis keju terhadap karakteristik stik keju yang dihasilkan. Hasil temuan penelitian ini diharapkan akan menawarkan detail yang berguna untuk industri makanan ringan, pelaku usaha, maupun individu yang ingin mengembangkan produk stik keju yang inovatif dan berkualitas tinggi.

1.2 Rumusan Masalah

1. Apakah jenis keju berpengaruh terhadap kualitas stik yang dihasilkan?
2. Apakah pembuatan stik keju dengan perlakuan jenis-jenis keju layak diusahakan?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mendapatkan perlakuan terbaik dari masing-masing keju dalam pembuatan stik keju.
2. Melakukan analisa kelayakan usaha pembuatan stik keju berdasarkan perlakuan terbaik.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi Akademis
Menjadi sumber referensi peneliti selanjutnya dan memberikan pemahaman yang mendalam mengenai bagaimana pengaruh variasi jenis keju terhadap karakteristik stik keju yang dihasilkan.
2. Bagi Masyarakat
Dapat mendidik masyarakat tentang nilai gizi dari produk makanan dan menghasilkan pendapatan keuntungan finansial bagi lingkungan dengan menciptakan produk stik keju yang populer dengan potensi untuk meningkat nilainya.

1.5 Hipotesis

1. Diduga jenis keju berpengaruh terhadap kualitas stik yang dihasilkan
2. Diduga usaha pembuatan stik keju berdasarkan perlakuan terbaik layak untuk diusahakan

Gisela Viani Roshan

ORIGINALITY REPORT

14%

SIMILARITY INDEX

14%

INTERNET SOURCES

0%

PUBLICATIONS

2%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	ojs.unsulbar.ac.id Internet Source	5%
2	www.slideshare.net Internet Source	2%
3	id.wikipedia.org Internet Source	1%
4	jtp.ub.ac.id Internet Source	1%
5	ml.scribd.com Internet Source	1%
6	hmtip-unpas.blogspot.com Internet Source	1%
7	repository.unika.ac.id Internet Source	1%
8	berita-sulsel.com Internet Source	1%
9	es.scribd.com Internet Source	1%
10	www.spesialresep.com Internet Source	1%

Exclude quotes Off

Exclude matches Off

Exclude bibliography Off

