OPTIMASI PEMBUATAN KEJU **COTTAGE** TERHADAP SUHU FERMENTASI STARTER GABUNGAN *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus Thermophilus* DAN ENZIM BROMELIN

Nama : Irma Furisma
NRP : 1404100063
Pembimbing : Drs. Refdinal Nawfa, MSi

Abstrak

Keju *cottage* merupakan salah satu jenis keju yang diproses tanpa pematangan. Pada umumnya keju ini dibuat dari susu dengan menggunakan kultur bakteri asam laktat dan enzim rennet sebagai koagulannya. Pada penelitian ini, keju *cottage* dibuat dari susu skim dan kultur bakteri asam laktat yaitu *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* serta enzim bromelin yang digunakan sebagai koagulannya. Kondisi optimum pembuatan keju *cottage* ini diperoleh dengan melakukan berbagai variasi suhu fermentasi dan konsentrasi enzim bromelin. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kondisi optimum untuk pembuatan keju *cottage* adalah pada suhu fermentasi 40°C dan penambahan konsentrasi enzim bromelin 700 ppm. Keju yang diperoleh telah memenuhi standar.

Kata kunci: enzim bromelin, suhu fermentasi, skim, dan keju *cottage*