



YAYASAN TRISAKTI

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA TRISAKTI

Jl. IKPN - Bintaro Tanah Kusir, Jakarta 12330

Telp. (021) 7377738-41; Fax. (021) 73887763, 73692286; Email: info@stptrisakti.ac.id; Website: http://stptrisakti.ac.id

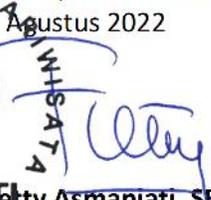
SURAT TUGAS

No. : 800a/STPT/ST/VIII/2022

1	Dasar Penugasan	:	Penelitian
2	Nama Yang menugaskan/Jabatan	:	Fetty Asmanati, SE., MM / Ketua
3	Nama yang ditugaskan/Jabatan	:	1. Chairul Salim, S.ST., M.Par. (Ketua) 2. Alifatqul Maulana, S.ST., M.Par. (Anggota)
4	Maksud Penugasan	:	Penelitian Dosen Pemula dengan judul: "Rancang Bangun Pembuatan "Cream Cheese" Menggunakan Santan Instan Sebagai Substitusi"
5	Alat Transportasi	:	Darat
6	a. Tempat Penugasan Awal	:	Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti
	b. Tempat Penugasan Akhir	:	Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti
7	a. Lama Penugasan	:	-
	b. Tanggal Penugasan	:	12 Agustus sd 23 November 2022
8	Pembebanan Biaya		
	a. Instansi	:	STP Trisakti
	b. Lainnya (sebutkan)	:	
9	Lain-lain	:	

PENGESAHAN PENUGASAN

Ditetapkan di Jakarta pada tanggal :
7 Agustus 2022



TRISAKTI
Fetty Asmanati, SE., MM / Ketua

TEMPAT TUJUAN

Tiba di : Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti

Tanggal :

TEMPAT KEMBALI

Telah diperiksa, dengan keterangan bahwa perjalanan diatas benar telah dilaksanakan sesuai perintah dan semata-mata untuk kepentingan dinas dalam waktu sesingkat-singkatnya:

Dr. Nurbaeti, MM

Waket II

Dokumen yang telah diperiksa diserahkan kepada:

1. Pelaksana Tugas
2. Atasan Langsung Pelaksana Tugas
3. Bagian Umum & Keuangan
4. Sekretariat





YAYASAN TRISAKTI

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA TRISAKTI

Jl. IKPN-Bintaro Tanah Kusir, Jakarta 12330
Telp. (021) 7377738-41, Fax.: (021) 73887763, 73692286 Email : info@stptrisakti.ac.id, Website : http://www.stptrisakti.ac.id

SURAT KETERANGAN

No. 13/STPT/P3M/Penelitian/II/2023

Surat keterangan ini disampaikan kepada nama yang tersebut dibawah ini sebagai keterangan bahwa yang bersangkutan telah melakukan kegiatan Penelitian, sebagai berikut:

Nama Kegiatan : Penelitian dengan Tema "Rancang Bangun Pembuatan Cream Cheese Menggunakan Santan Instan Sebagai Substitusi"
Lokasi Kegiatan : Jakarta
Waktu : Agustus – November 2022
Penanggung Jawab : Chairul Salim S.ST., M.Par
Responden : 30

Adapun nama-nama yang terlibat dalam kegiatan ini adalah:

No.	Nama	Jabatan	Peran Serta
1.	Chairul Salim S.ST., M.Par	Dosen	Ketua
2.	Alifatqul Maulana. S.ST., M.Par.	Dosen	Anggota

Demikian surat keterangan ini dibuat sebenar-benarnya, untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Jakarta, 23 Februari 2023
Pusat Penelitian dan Pengabdian kepada
Masyarakat STP Trisakti


Dr. Rahmat Ingkadijaya
Ka.P3M

Pusat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat
Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti
Jl. IKPN Tanah Kusir Bintaro Jakarta 12330
Telp. (021) 7377738-41





PERPUSTAKAAN SEKOLAH TINGGI PARIWISATA TRISAKTI

JL. IKPN, TANAH KUSIR – BINTARO, JAKARTA 12330
TELP. (021) 7377734, 7377738-41 FAX. (021) 73887763, 73692286
Email : perpustakaan@stptrisakti.ac.id. <http://www.lib.stptrisakti.ac.id>

SURAT KETERANGAN No: 12/SK/PERPUS-STPT/II/2023

Surat keterangan ini disampaikan kepada nama-nama yang tersebut di bawah ini sebagai keterangan bahwa yang bersangkutan telah menyerahkan hasil laporan penelitian internal dengan tahapan penyelesaian 100 persen untuk dapat disimpan di Perpustakaan Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti, dengan penjelasan sebagai berikut:

Judul Laporan Penelitian : **“RANCANG BANGUN PEMBUATAN “ CREAM CHEESE” MENGGUNAKAN SANTAN INSTAN SEBAGAI SUBSTITUSI”**

Bulan Penelitian : Agustus 2022- Desember 2022

Peneliti : **Chairul Salim S.ST., M.Par (NIDN. 0308087107)**
Alifatqul Maulana. S.ST., M.Par. (NIDN. 0330047005)

Demikian surat keterangan ini dibuat sebenar-benarnya, untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.



Jakarta, 23 Februari 2023

Perpustakaan STP Trisakti

Chaeruddin, S.IP., M.M

Ka UPT Perpustakaan STP Trisakti

Kode/ Rumpun Ilmu: Kepariwisataan
Bidang focus: Sosial Humaniora

**USUL
PENELITIAN DOSEN PEMULA**



Judul Penelitian

**“ RANCANG BANGUN PEMBUATAN “ *CREAM CHEESE*”
MENGUNAKAN SANTAN INSTAN SEBAGAI SUBSTITUSI”**

Tim Pengusul

Chairul Salim S.ST., M.Par NIDN 0308087107 (Ketua)

Alifatqul Maulana. S.ST., M.Par. NIDN0330047005 (Anggota)

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA TRISAKTI

NOVEMBER 2022

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN
BAB 1.PENDAHULUAN
1.1. Latar belakang
1.2. Tujuan Penelitian
1.3. Manfaat Penelitian
1.4. Rencana Target Capaian Tahunan
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA
2.1 Penelitian terdahulu
2.2. Road Map Penelitian
BAB 3. METODE PENELITIAN
3.1. Desain Penelitian
3.2. Waktu dan Tempat Penelitian
3.3. Metode Analisis Data
BAB 4. ANGGARAN DAN JADWAL PENELITIAN
4.1. Anggaran Biaya
4.2. Jadwal Penelitian
REFERENSI
LAMPIRAN- LAMPIRAN
Lampiran 1. Susunan Org Tim pengusul dan Pembagian Tugas
Lampiran 2. Biodata Ketua dan Anggota
Lampiran 3 Surat pernyataan

RINGKASAN

Semua keju terbuat dari susu namun ada bermacam-macam susu sebagai bahan baku yang dipakai untuk membuat keju. Krim keju adalah keju yang lembut hasil dari penambahan santan instan. Dengan harapan jika tingkat kesukaan konsumen terlampaui maka, produk krim keju dari santan instan dapat diproduksi massal.

Tujuan untuk mengetahui bagaimana rekasi masyarakat penyuka keju terhadap tingkat kesukaan dan kemungkinan diproduksi massal.

Metode dalam penelitian ini menggunakan pendekatan metode uji coba atau eksperimen. Dengan sampel sebanyak

Kata kunci : cream, cheese, santan, substitusi.

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di era modern seperti sekarang masyarakat Indonesia khususnya Jakarta sudah memiliki gaya hidup sehat, seperti lah raga setiap hari, hingga makan-makanan sehat bahkan ada beberapa masyarakat yang sudah menerapkan gaya hidup vegetarian sebagai gaya hidup *healty*.

Salah satu produk *healty* food adalah keju, keju merupakan salah satu bahan pangan yang mempunyai daya simpan yang baik dan kaya akan protein, lemak, kalsium, fosfor, riboflavin, dan vitamin-vitamin lain dalam bentuk pekat dibandingkan dengan susu yang memiliki kandungan air yang sangat tinggi (Dauly 1991). Dan pada umumnya keju yang dibuat dan dipasarkan merupakan berbahan dasar susu, baik dari susu sapi maupun susu kambing.

Saat ini Indonesia sudah mampu untuk memproduksi keju sendiri, yang dimana keju tersebut di produksi.

Hal ini di sadari karena mahalnya biaya import keju dari luar negri. Serta meningkatnya permintaan keju di Indonesia. Maka dari itu keju merupakan salah satu bidang usaha yang sangat layak untuk di coba.

Indonesia merupakan Negara beriklim tropis yang kaya akan keaneka ragaman flora dan fauna. Dimana Kondisi tersebut cocok dan relevan untuk pertumbuhan pohon kelapa. Kelapa (*Cocos Nucifera*) merupakan tanaman tropis yang telah lama di kenal masyarakat Indonesia. Hal ini dilihat dari jumlah penghasil kelapa dibeberapa daerah.

Hampir seluruh bagian pohon kelapa dapat digunakan untuk beragam kebutuhan seperti daun kelapa dapat digunakan untuk membuat bungkusan ketupat, batang pohon kelapa yang digunakan untuk membuat furniture hingga buah kelapa yang paling banyak dikonsumsi untuk kebutuhan masyarakat.

Dalam pemanfaatannya, daging buah kelapa dapat diolah menjadi kopra kemudian di proses lebih lanjut menjadi minyak. Daging buah kelapa dipergunakan juga dalam keadaan segar yaitu sebagai santan, kelapa parut maupun pembuatan minyak (Palungkin, 2004).

Daging buah kelapa yang diparut dan di peras akan menghasilkan santan kental yang dapat digunakan untuk kebutuhan masyarakat dilihat dari banyaknya produksi kelapa yang dihasilkan Indonesia. Dan hasil produksi buah kelapa yang hanya dijadikan sebagian besar untuk bahan memasak.

Intoleransi Laktosa merupakan suatu kondisi yang sering terjadi di seluruh dunia. Dimana laktosa tidak bisa tercerna dengan baik karena adanya defisiensi enzim lactase, laktosa yang tidak bisa terpecah menjadi glukosa dan galaktosa inilah yang akan menimbulkan beberapa manifestasi klinis yang beragam mulai dari sakit perut, mual, muntah dan kembung hingga diare (Heyman, 2006).

1.2 Tujuan Penelitian

Maka dari itu dari penelitian eksperimen ini, bertujuan sebagai berikut:

1. Ingin mengetahui perbedaan rasa, tekstur dan warna pada pembuatan cream cheese dengan menggunakan santan
2. Ingin mengetahui daya terima masyarakat dari segi rasa, tekstur dan warna pembuatan cream cheese dengan menggunakan santan.

BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA

Keju merupakan salah satu olahan pangan yang berasal dari bahan dasar susu. Keju dibuat dari susu yang di pisahkan antara protein dan protein cair dalam bentuk dadih (*curd*) dan air dadih (*whey*). Menurut (John H. Smith 1995) Keju di temukan oleh pedagang arab dengan cara yang tidak di sengaja di ceritakan bahwa pedagang tersebut menuangkan cairan susu kedalam kantung perut domba. Kemudian berkelana melewati gurun pasir. Pada malam hari saat pedagang memeriksa keadaan susunya, ia menemukan bahwa bentuk susunya tidak sama lagi. Ada dadih dan cairan terpisah yang di sebabkan oleh rennet, enzim yang berasal dari perut hewan mamalia. Suhu panas di siang hari juga membantu proses pembuatan keju ini.

Curd adalah lapisan tebal yang menggumpal sesudah susu di campurkan dengan rennet. *Curd* terlihat seperti lapisan tebal dari gelatin atau yoghurt.

Susu yang sudah di panaskan sampai suhu 72 derajat celcius selama 15 detik di campurkan dengan enzim rennet membuat lemak dan protein yang ada di dalam kandungan susu menjadi bergabung. Sehingga terpisahkan dari substansi cair yang di sebut *Whey*. *Whey* sendiri hanya mengandung 1% susu yang sisanya mayoritas adalah air (Juliet Harbutt : 2009)

Menurut Christopher Vasey (2006) “*Whey is the watery part of milk that is separated from the curd in the process of making cheese. It is rich in lactose , mineral , and vitamins*”. *Whey* adalah bagian dari susu yang terpisah dari dadih dalam pembuatan keju. Itu banyak terkandung lactose , mineral dan vitamin.

1.1 Karakteristik keju

Keju pada umum nya berasal dari susu hewani yang di proses sedemikian rupa dan memiliki berbagai macam jenis yang berbeda, mulai dari tekstur , aroma dan rasa. Dan ada pula keju yang berasal dari nabati walaupun keju nabati ini kurang di ketahui oleh masyarakat luas, namun keju ini sudah di kenal bagi kalangan vegetarian karena keju ini terbuat dari kacang almond , kacang mete hingga berasal dari tahu.

Menurut Wayne Gisslen (2011 : 837) dalam *Professional Cooking Seventh Edition*, Keju yang berasal dari susu. Memiliki beberapa karakteristik yaitu:

a. Unripened Cheeses : memiliki tekstur yang lembut , putih , di buat secara *fresh*

Contoh nya : Cream cheese , Ricotta cheese dan Feta cheese

b. Semisoft Cheese : memiliki rasa yang sedikit hambar dan *buttery*, ketika masih muda rasanya masih hambar tetapi ketika sudah lebih tua akan lebih banyak rasa. Dan keju ini lebih banyak di gunakan untuk *dessert cheese*.

Contoh nya : Pont l’Eveque , Port salut

c. Soft-Ripened Cheese : keju jenis ini memiliki struktur matang di luar tetapi kurang matang di dalam, ketika keju ini masih muda keju jenis ini memiliki tekstur yang agak padat dan memiliki rasa yang ringan. Tetapi ketika keju jenis ini sudah matang keju jenis ini lebih soft dan ketika lebih matang lagi keju jenis ini bisa lumer pada suhu ruangan dan memiliki rasa yang lebih rich.

Contoh nya : Brie dan Camembert

d. Hard Cheese : memiliki tekstur yang lebih keras dari keju-keju sebelumnya dan memiliki rasa yang ringan hingga tajam, tergantung dari berapa lama umurnya.

Contoh nya : Cheddar , Gruyere dan Edam

e. Blue-Veined Cheese : memiliki tekstur yang tidak terlalu keras maupun tidak terlalu lembut dan memiliki rasa dan aroma yang cukup tajam.

Contoh nya : Roquefort , Bleu Cheeses dan Fourme d'Ambert

Berikut merupakan beberapa contoh jenis keju nabati dan karakteristik dari keju nabati :

a. **Cashew Brie** : Keju yang berasal dari kacang mete yang memiliki tekstur seperti keju Brie pada umumnya, dan keju jenis ini memiliki rasa yang gurih dan manis. Keju jenis ini dapat di kombinasikan dengan buah berry untuk menambah rasa pada keju tersebut.

b. **Raw Almond Parmesan** : Keju parmesan yang berasal dari kacang almond yang di blend sampai halus dan di berikan sedikit bawang putih bubuk untuk penambah rasa pada raw almond parmesan

c. **Almond Feta Cheese** : memiliki tekstur crumbly sekaligus creamy dan rasa tangy. Dan sedikit bawang putih untuk menambah cita rasa dari keju ini

Cream cheese merupakan keju yang cukup di kenal hampir di seluruh dunia dan di Indonesia, hal ini di sebabkan karena cream cheese merupakan bahan utama dalam proses pembuatan *cheese cake* atau *un baked cheese cake*. Menurut Stephanie Clark dkk. (2009) Keju cream cheese mempunyai rasa yang *creamy* dengan tekstur yang lembut

Cream cheese berasal dari Amerika Serikat. Pada tahun 1872 seorang ahli susu di kota Chester , New York berhasil membuat “ keju yang lebih gurih dari yang pernah ada ” dari campuran cream dan susu, lalu pada tahun 1880, distributor keju di New York bernama A.L. Reynolds mulai menjual keju cream cheese dengan menggunakan alumunium foil. Yang di nama kan Philadelphia Cream cheese, kenapa di namakan Philadelphia cream cheese. Karena makanan yang berkualitas tinggi waktu itu kebanyakan berasal dari daerah Philadelphia.

Klasifikasi Susu

Seperti yang di ketahui pada umumnya, ada beberapa jenis susu yaitu susu nabati dan hewani. Berikut penjelasan nya:

a. Susu nabati

1. Susu Almond

Di dalam susu almond terkandung protein yang tinggi , omega dan asam lemak yang tidak mengandung kolesterol atau lemak jenuh. Adapun pernyataan yang menyebutkan bahwa

“ Almond milk is high protective antioxidants , particularly vitamin E, and rich in flavonoids. Unlike cow’s milk, almonds milk contains no cholestero and no saturated fats so it wont damage the cardiovascular system ” (Alan Roettinger. 2015)

2. **Susu kacang mete**

Susu kacang mete merupakan jenis susu kacang yang hampir mirip dengan susu sapi dari segi warna dan tekstur , paling creamy dan kaya rasa.

3. **Susu kacang hijau**

Menurut Journal of Human and Experimental , 2011. Mengatakan bahwa susu kacang hijau sangat baik untuk menghambat oksidasi atau kolesterol jahat.

Susu jenis ini memiliki warna hijau cenderung gelap dan memiliki rasa kacang yang sangat kuat.

4. **Susu kacang kedelai**

Susu kacang kedelai memiliki kandungan asam amonio yang hampir serupa dengan susu sapi. Selain itu susu kacang kedelai memiliki kadungan mineral dan vitamin dalam jumlah yang cukup. Vitamin yang cukup mendominasi pada kacang kedelai ialah vitamin A,D,E,K dan vitamin B1. Mineral yang cukup banyak di jumpai pada kedelai adalah kalsium , fosfor , besi , natrium dan kalium. (Astawan, 2004)

b. Susu hewani

Seperti yang kita ketahui bahwa bahan dasar pembuatan keju adalah susu, dan dari susu ini lah akan menentukan kualitas keju yang akan di hasilkan nantinya. Susu mengandung protein bermutu tinggi dengan kadar lemak 3,0 hingga 3,8%. Susu ini merupakan sumber kalsium dan fosfat yang baik, tinggi kandungan vitamin A, thiamn, niacin, dan riboflavin. Namun susu ini miskin mineral, terutama zat besi. Susu memiliki kadar air sebanyak 87.5%. kandungan gulanya pun cukup tinggi, 5% tapi rasanya tidak manis karena gula susu yaitu laktosa yang daya kemanisannya lebih rendah dari gula pasir atau sukrosa (ide, 2008).

Susu sapi tersedia dalam beberapa jenis dan bentuk:

- a. Whole milk : merupakan susu segar yang di peroleh langsung dari sapi, tanpa penambahan atau pengurangan suatu apapun.

- b. Pasteurized milk : susu yang sudah melalui proses pasteurisasi untuk membunuh kuman-kuman
- c. Raw milk : susu yang tidak melalui proses pasteurized
- d. Susu UHT : susu yang melalui proses UHT (Ultra Heat Temperature) susu di panaskan sampai suhu 130 drajat celcius selama 2 detik dan langsung di kemas kedalam botol steril.
- e. Condensed milk : biasa kita sebut dengan susu kental manis yang mempunyai 60 % airnya di tambahkan gula dan di kemas dalam bentuk kaleng.
- f. Dried Whole Milk : biasa di sebut susu bubuk merupakan susu segar yang di keringkan dan di proses menjadi bubuk, cara penyimpanan susu ini harus baik. Bila susu ini tidak di simpan dengan baik akan menimbulkan bau yang tengik, hal ini di sebab kan karena lemak susuk yang ikut di keringkan.
- g. Non Fat Dried : sama hal nya dengan susu Dried Whole Milk susu Non Fat Dried tidak memiliki lemak di dalam kandungan susu nya, dan di keringkan.

Santan

Menurut (Widowati dan Misgiyarta, 2003) Santan merupakan bahan baku dengan komposisi mendekati susu hewani yang berasal atau bersumber dari nabati. Sehingga dapat menjadi alternatif bagi penderita alergi terhadap susu hewani dan juga akan mengurangi resiko terkena Lactose Intolerance maupun definisi enzim lactase sekunder dalam saluran pencernaan, sehingga tidak tahan terhadap susu sapi (Bucklet et al., 1987)

Santan merupakan emulsi minyak dalam air yang berwarna putih susu yang di peroleh dengan cara pemerasan parutan daging kelapa dengan atau tanpa penambahan air. Menurut (Hasbulah, 2001) Santan kental merupakan hasil olahan santan kelapa yang telah di beru emulsifier, sehingga emulsinya stabil

Namun, santan kental mudah rusak dan berbau tengik, karena itu perlu di upayakan produk santan kental siap pakai yang mempunyai daya tamping cukup. Untuk memperpanjang masa simpan santan kental di perlukan perlakuan pemanasan (Ramdhoni *et al*, 2009)

Berikut beberapa jenis santan yaitu santan yang beredar di pasaran yaitu:

Santan kental. Di olah dari santan segar yang tua, kemudian di parut halus. Santan kental didapatkan pada perasan pertama dari parutan kelapa, sehingga menghasilkan santan yang kental.

1. **Santan encer.** Santan jenis ini lebih encer dari yang sebelumnya kandungan santan di dalamnya sudah sedikit. Santan encer seperti ini sudah melalui proses 3 kali pemerasan
2. **Santan instan.** Ada umumnya santan jenis ini bukanlah santan murni, namun ada beberapa bahan tambahan yang membuat santan jenis ini menjadi tidak mudah pecah. Biasanya jenis santan ini bertekstur lebih kental.
3. **Santan bubuk.** Santan jenis ini digunakan dengan melarutkan air hangat ke dalam santan bubuk sebelum digunakan.

Berdasarkan tabel di atas menunjukkan bahwa, hasil olahan dari santan dalam pembuatan keju cream cheese menghasilkan produk yang lebih banyak sebesar 480 gr dibandingkan olahan dari susu full cream yang menghasilkan 135 gr.

Hipotesis

- Ha1 : Adanya perbedaan hasil dilihat dari segi tekstur pada uji coba pembuatan keju cream cheese dengan menggunakan santan instan sebagai substitusi.
- Ha2 : Adanya perbedaan hasil dilihat dari segi rasa pada uji coba pembuatan keju cream cheese dengan santan instan sebagai substitusi
- Ha3 : Adanya perbedaan hasil dilihat dari segi warna pada uji coba pembuatan keju cream cheese dengan menggunakan santan instan sebagai substitusi

Road Map Penelitian



BAB 3. METODOLOGI PENELITIAN

Metodologi penelitian adalah proses penemuan yang mempunyai karakteristik sistematis , terkontrol , empiris dan berdasarkan kepada teori dan hipotesis atau jawaban sementara (Kerlinger , Metode Penelitian Pendidikan : 2010)

Table 3.2

Keju Cream Cheese (100 % Santan)

No.	Nama Bahan	Jumlah
1	Santan	1000ml
2	Lemon	3 Tbsp
3	Garam	¼ Sdt

Bahan yang di gunakan untuk pembuatan keju Cream Cheese adalah sebagai berikut :

a. Susu :

Susu yang di gunakan adalah susu sapi olahan yang dibeli di mini market Indomaret, yang berada di Jl Raya Bojong Indah 82, Rawa Buaya, Cengkareng, Jakarta Barat 11740 DKI Jakarta. Susu yang di jual di mini market Indomaret merupakan susu kemasan yang bermerek Ultra Milk Full Cream 1000ml yang berharga Rp. 27.000 ,- per kemasan 1000ml.

b. Lemon

digunakan jenis Lemon Amerika yang saya beli di kedai Aneka Buah yang berada di pasar Bojong Indah beralamat Jl. Cabe Rawit Raya no. 58a , Cengkareng , Jakarta Barat 11670. Lemon Amerika yang di jual di kedai ini memiliki harga Rp. 8.000,- per buah.

c. Air Mineral

Air Mineral yang di gunakan dalam pembuatan keju Cream Cheese bermerek, AQUA dengan kemasan 600ml. Yang di beli di mini market Indomaret Bojong Indah seharga Rp. 2.500,- per kemasan 600 ml.

d. Santan

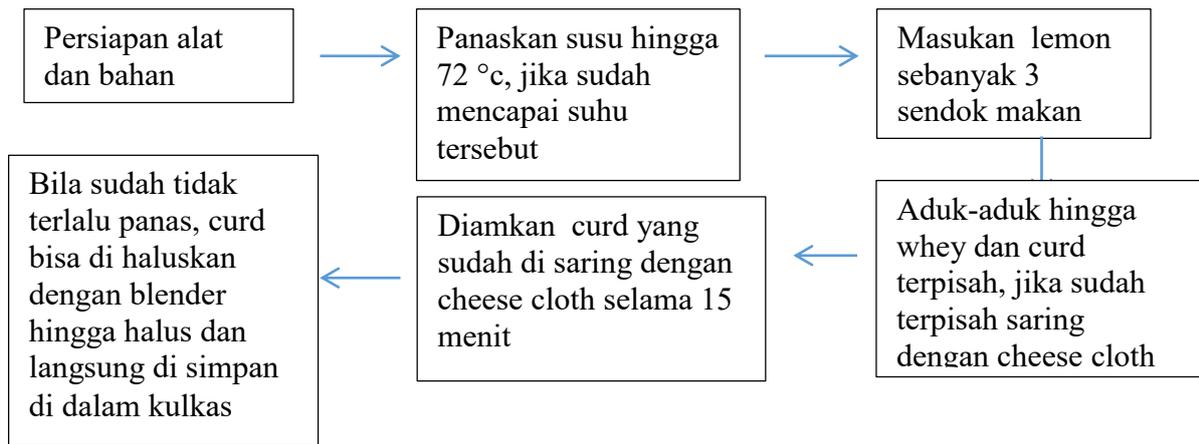
Santan yang digunakan dalam uji coba pembuatan keju Cream Cheese bermerek Sun Kara, dengan kemasan 1.000 ml

Cara Pembuatan Produk

Pada proses pembuatan produk keju Cream Cheese di lakukan dengan beberapa cara yaitu terdiri dari pasteurisasi , pengasaman , penggumpalan , dan pembentukan. Berikut ini adalah alur prosedur pembuatan keju Cream Cheese.

Gambar 3.1

Alur Pembuatan Keju Cream Cheese Menggunakan 100% Susu



Metode pembuatan

Dalam penelitian ini dilakukan metode experimental. Metode eksperimen adalah penelitian yang dilakukan dengan metode manipulasi atau perlakuan terhadap variable bebas dari objek yang di teliti. Kemudian mengamati, mengukur, dan menganalisa

Metode Analisis Data

Metode yang penulis gunakan dalam penelitian ini menggunakan metode analisis uji-t. Uji-t merupakan salah satu jenis pengujian statistika untuk mengetahui apakah ada perbedaan dari nilai yang diperkirakan dengan hasil nilai dalam penghitungan statistika.

BAB 4. ANGGARAN DAN JADWAL PENELITIAN

4.1. Biaya Penelitian

No	Jenis Pengeluaran	Biaya Per tahun
1.	Honor pencacah, honor pembuat system, honor Konsultan, honr in put data.	
	Biaya habis pakai. ATK. Fotocopy, penjilan, pencetakan buku ajar, langganan jurnal, prosiding.	
3.	Akomodasi, transportasi, seminar, konsumsi, survei, pembekalan	

4.	Lain-lain; sewa kendaraan, sewa kamera, sewa laptop, sewa handycam	
Total (Rp)		21.600.000,-

4.2. Jadwal Penelitian

No	Kegiatan	Bulan ke <i>n</i>					
		2	4	6	8	9	10
1	Studi pustaka	X					
2	Penentuan lokasi penelitian		X				
3	Sosialisasi program		X	X			
4	Pengambilan data			X			
5	Analisis data				X		
6.	Simpulan sementara					X	
7.	Penyelesaian sementara (tahap I)						X

REFERENSI

- Andi, N.A. (2005). *Virgin Coconut oil Minyak penakluk Aneka Penyakit.*:Tangerang: PT Agro Media Pustaka. Hal. 5
- Anonim. 1998. Susu Segar SNI 01-3141-1998, Jakarta, Badan Standarisasi Indonesia. 1-8.
- Astawan,M.2004. Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan: Tiga Serangkai. Solo.
- Biggerboldbaking, 2018. Cream Cheese Recipe Diakses pada tanggal 27 Juni 2017. <https://www.biggerbolderbaking.com/how-to-make-cream-cheese/>
- Christopher Vasey , N.D. 2006. *The Whey Prescription*,
- Clark,s dkk. 2009. The Sensory Evaluation of Dairy Products, US New York.
- Daulay, D. 1991. *Fermentasi Keju*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB
- Ditjenbun.pertanian.go.id. Perkebunan Indonesia Komoditas Kelapa 2015-2017. Diakses pada tanggal 31 july 2018. [http://ditjenbun.pertanian.go.id/tinymcpuk/gambar/file/statistic /2017/Kelapa-2015-2017.pdf](http://ditjenbun.pertanian.go.id/tinymcpuk/gambar/file/statistic/2017/Kelapa-2015-2017.pdf)

- Gisslen, Wayne. 2011. *Professional Cooking 7th Edition*. Canada:Jhon Wiley and Sons, Inc.
- Harbut, Juliet. 2009. *The World Encyclopedia of Cheese*, Anness Publishing
- Hasbullah. 2001. *Pengolahan Santan Kelapa*. Publikasi Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan. Ilmu Pengetahuan dan Teknologi BPPT.
- Marwanto. 2014. *Rekayasa Alat Pemeras Air Jeruk Siam dengan sistem Uilir*. Sambah: POLTESA.
- McCalman,dkk. 2005. *Cheese: A Connoisseur's Guide To The World's Best*. New York, USA.
- Muaris, Hinda J. 2013 *Khasiat Lemon Untuk Kestabilan Kesehatan: Fakta Gizi Lemon dan Manfaat Untuk Kesehatan*:Gramedia Pustaka Utama
- Palungkun, R. 2004. *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Penerbit Swadaya. Bogor.
- Roettinger,Alan. 2015 *The Almond Milk CookBook: Over 100 Delicious Recipes , Healty Living Publications , USA*
- Sarwono, B. 2007. *Berternak Kambing Unggul*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Smith,John H. 1995. *Cheese Making in Scotland – A History* The Scottish Dairy Association.
- Soekarto S. T. 2002. *Penilaian Organoleptik untuk industry Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Widowati, S dan Misgiyarta, 2003. *Efektifitas Bakteri Asam Laktat (BAL) Dalam Pembuatan Produk Fermentasi Berbasis Protein/Susu Nabati*. Prosiding Seminar Hasil Penelitian RIntisan dan Bioteknologi Tanaman 360-373.