

1. MUSK MELON
- ADLN-PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA
2. MILK
3. COAGULATION

KIK
KH 00 04
A:t
k

SKRIPSI

KEMAMPUAN SARI BUAH MELON (*Cucumis melo*)

DALAM MENGKOAGULASIKAN SUSU



Oleh

MAIWA ASTUTIK

SURABAYA - JAWA TIMUR

**MILIK
PERPUSTAKAAN
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA**

FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN

UNIVERSITAS AIRLANGGA

SURABAYA

2003

KEMAMPUAN SARI BUAH MELON (*Cucumis melo*)

DALAM MENGKOAGULASIKAN SUSU

Skripsi sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Sarjana Kedokteran Hewan

Pada

Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Airlangga

Oleh :

Maiwa Astutik
O69712471

Menyetujui,
Komisi Pembimbing

MILIE
PERPUSTAKAAN
UNIVERSITAS AIRLANGGA
D U K A H A Y A


Dr. Hario Puntodewo S., M.App.Sc., Drh.

Pembimbing Pertama


Soetji Prawesthirini, S. U., Drh.

Pembimbing Kedua

KEMAMPUAN SARI BUAH MELON (*Cucumis melo*)

DALAM MENGKOAGULASIKAN SUSU

MAIWA ASTUTIK

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui adanya interaksi antara pemberian starter keju dan macam koagulan pada proses koagulasi susu serta mengkaji pengaruhnya ditinjau dari masing-masing koagulan sari buah melon dan rennet terhadap kecepatan pembentukan *curd*, berat *curd* dan jumlah *whey*.

Rancangan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola faktorial 2×10 , menggunakan 6 ulangan dan 2 faktor yaitu faktor Starter (S) yang terdiri dari tanpa starter (S_0) dan dengan starter (S_1) serta faktor koagulan (K) yang terdiri dari jumlah volume (tetes) sari buah melon dan rennet sebanyak 10, 20, 30, 40 dan 50 ($M_{10}, M_{20}, M_{30}, M_{40}, M_{50}, R_{10}, R_{20}, R_{30}, R_{40}$ dan R_{50}).

Data dikumpulkan berdasarkan kemampuan sari buah melon dan rennet dalam mengkoagulasikan susu sebanyak 100 ml, lalu dihitung kecepatan pembentukan *curd*, berat *curd* dan jumlah *whey*nya kemudian diolah dengan menggunakan uji F, apabila berbeda nyata dilanjutkan dengan Uji Jarak Berganda Duncan (5 %).

Hasil menunjukkan adanya interaksi antara pemberian starter keju dan macam koagulan pada proses koagulasi susu dimana semakin banyak jumlah volume (tetes) koagulan yang digunakan akan menyebabkan kecepatan pembentukan *curd*nya semakin cepat, berat *curd*nya banyak dan jumlah *whey*nya sedikit.