

INOVASI PEMBUATAN KEJU MOZZARELLA DARI SUSU KACANG KEDELAI BAGI KONSUMEN VEGAN

INNOVATION IN MAKING MOZZARELLA CHEESE FROM SOYBEAN NUT MILK FOR VEGAN CONSUMERS

Lindy Anggraini, Agung Arif Gunawan

¹Manajemen Kuliner, Politeknik Pariwisata Batam

ABSTRAK

Keju mozzarella merupakan salah satu produk makanan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Keju pada dasarnya terbuat dari susu hewani yang dipadatkan kemudian di fermentasi. Namun ada beberapa kelompok yang tidak dapat mengonsumsi susu maupun produk hewani seperti komunitas penganut gaya hidup vegan. Karena hal tersebut tentu perlu adanya sebuah inovasi baru terhadap produk keju. Oleh karena itu penelitian eksperimental ini bertujuan untuk menciptakan inovasi baru terhadap produk keju yang aman dan ramah untuk dikonsumsi komunitas vegan dengan penggunaan susu kedelai sebagai bahan baku utama. Penelitian ini saya lakukan dengan cara kuantitatif eksperimen. Uji yang digunakan dalam penelitian ini ada 2 yaitu Uji Mutu Hedonik dan Uji Hedonik. Jenis perlakuan yang diberikan adalah dengan membedakan 3 jenis tepung pengental tambahan yang digunakan, yaitu tepung tapioka, Maizena dan tepung sagu. Data dianalisis dengan ANOVA dilanjutkan dengan Uji Duncan apabila menunjukkan pengaruh yang nyata. Karakteristik keju mozzarella yang dihasilkan yaitu warna putih agak kekuningan, aroma agak asam khas keju, rasa yang agak asin, dan tekstur yang agak kenyal. Hasil uji hedonik yang dilakukan menghasilkan menurut panelis terlatih tingkat kesukaan warna dan rasa tertinggi pada sampel A03 sedangkan menurut panelis agak terlatih tingkat kesukaan warna, rasa dan tekstur tertinggi pada sampel A01.

Keywords: Keju Mozzarella, Susu Kedelai, Vegan

ABSTRACT

Mozzarella cheese is a food product that is widely consumed by the public. Cheese is basically made from animal milk which is solidified and then fermented. However, there are some groups who cannot consume milk or animal products, such as the vegan lifestyle community. Because of this, of course there is a need for new innovations in cheese products. Therefore, this experimental research aims to create new innovations in cheese products that are safe and friendly for consumption by the vegan community using soy milk as the main raw material. I conducted this research using a quantitative experimental method. There are 2 tests used in this research, namely the Hedonic Quality Test and the Hedonic Test. The type of treatment given is to differentiate the 3 types of additional thickening flour used, namely tapioca flour, cornstarch and sago flour. Data were analyzed by ANOVA followed by the Duncan Test if it showed a real effect. The characteristics of the mozzarella cheese produced are a slightly yellowish white color, a slightly sour aroma typical of cheese, a slightly salty taste, and a slightly chewy texture. The results of the hedonic test carried out produced according to the trained panelists the highest level of liking for color and taste in sample A03, while according to the slightly trained panelists the highest level of liking for color, taste and texture was in sample A01.

Keywords: Mozzarella Cheese, Soy Milk, Vegan

PENDAHULUAN

Perkembangan zaman saat ini sudah banyak menghasilkan berbagai inovasi terutama dalam bidang makanan. Perkembangan inovasi bidang makanan yang ada beriringan juga dengan gaya hidup manusia yang semakin beragam, salah satunya ialah gaya hidup vegan. Vegan merupakan gaya hidup yang dipercaya dan dianggap sehat untuk mencegah penyakit terkait metabolisme yang ada di tubuh manusia (Bamisaye & Adepoju, 2018). Saat ini, gaya hidup vegan mulai meningkat di dunia. Berdasarkan data *The Global Vegetarian Indeks* yang dilakukan oleh

Oliver's Travel menunjukkan bahwa jumlah restoran vegetarian yang ada di Indonesia adalah sebanyak 438 restoran, per-Oktober 2017. Sehingga Indonesia menempati urutan ke-16 dalam *Top-20 Vegetarian-Friendly Countries*.

Food and agriculture Organization (FAO)/World Health Organization (WHO) mendefinisikan keju sebagai produk segar atau yang telah dimatangkan yang diperoleh setelah penggumpalan susu dan pemisahan *whey* dari susu, krim atau susu yang diambil skimnya sebagian, *buttermilk*, atau campuran dari produk-produk susu tersebut (purwadi, 2019). Keju umumnya terbuat dari bahan dasar susu hewani yang banyak dipasarkan dengan beragam bentuk, rasa dan aroma yang bervariasi. Cara produksi, kemasan

dan teknik penyimpanan keju juga berbeda-beda, tergantung dengan jenis, bahan dasar serta kandungan air yang ada pada keju tersebut. Namun bagi orang yang menanamkan gaya hidup vegan akan kesulitan menemukan keju yang dapat dikonsumsi dalam kehidupan sehari-hari. Sehingga dari itu inovasi pembuatan keju mozzarella dari susu kacang kedelai ini dapat menjadi solusi bagi konsumen vegan. Inovasi keju mozzarella ini tidak hanya dapat dikonsumsi oleh konsumen vegan saja, tetapi dapat dikonsumsi oleh semua kalangan umum. Susu kedelai memiliki karakteristik yang mirip dengan susu sapi. Susu kedelai memiliki kadar asam amino yang hampir sama dengan yang terkandung pada susu sapi. Susu kedelai juga memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi jika dibandingkan dengan susu sapi.

Tabel 1. 1 Kandungan nutrisi susu sapi dan susu kedelai

Komponen	Susu Sapi	Susu Kedelai
Air (%)	88,60	88,60
Kalori (Kkal)	58,00	52,99
Protein (%)	2,90	4,40
Lemak (%)	0,30	2,50
Karbohidrat (%)	4,50	3,80
Kalsium (mg)	10	15
Fosfor (mg)	90	49
Natrium (mg)	16	2
Besi (mg)	0,1	1,2
Vitamin A (%)	0,20	0,02
Vitamin B1 (%)	0,04	0,04
Vitamin B2 (%)	0,15	0,02
Asam Lemak Jenuh (%)	60-70	40-48
Asam Lemak Tidak Jenuh (%)	30-40	52-60
Kolesterol (%)	9,24-9,9	0
Abu (gram)	0,7	0,5

Tingkat Permintaan domestik kedelai yang tinggi dan produksi kedelai di Indonesia yang belum bisa mengimbangi, sehingga Indonesia masih mengimpor banyak kedelai setiap tahunnya. Dibandingkan dari segi harga kacang kedelai terbilang relatif cukup murah jika

dibandingkan dengan jenis kacang-kacangan lainnya. Dengan karakteristik dan kandungan nutrisi yang menyerupai dengan susu sapi, merupakan hal yang baik dalam pemilihan susu kedelai sebagai alternatif susu bagi konsumsi konsumen dengan gaya hidup vegan. Berdasarkan uraian diatas maka penulis tertarik untuk melakukan suatu penelitian yang berjudul **“INOVASI PEMBUATAN KEJU MOZZARELLA DARI SUSU KACANG KEDELAIR BAGI KONSUMEN VEGAN”**.

Adapun rumusan masalah dalam penelitian adalah, mengetahui perbandingan kualitas keju mozzarella dari susu kacang kedelai berdasarkan Warna, Aroma, Rasa dan Tekstur melalui uji mutu hedonik, Mengetahui dan Mengetahui tingkat kesukaan keju mozzarella berdasarkan Warna, Aroma, Rasa, dan Tekstur melalui uji hedonik.

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah Menambah pengetahuan dan keterampilan tentang penggunaan kacang kedelai sebagai bahan alternatif dalam pembuatan keju mozzarella dari susu kacang kedelai dan Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai proses pembuatan keju mozzarella dari susu kacang kedelai.

KAJIAN PUSTAKA

Keju adalah sebuah makanan yang dihasilkan zat-zat padat dalam susu melalui proses pengentalan atau *koagulasi*. Proses pengentalan ini dilakukan dengan bantuan bakteri atau enzim tertentu yang disebut rennet (Negara et al., 2016). Keju merupakan satu-satunya bahan pangan yang mempunyai daya simpan yang baik dan kaya akan protein, lemak, kalsium, fosfor, besi, riboflavin, dan berbagai jenis vitamin (kecuali vitamin C yang mengalami kerusakan saat pengolahan). Kandungan gizi pada 100 g keju yaitu, 22,8 g protein, 25,5 g lemak, 0,4 mg zat besi, 0,06 mg vitamin B1, 155 RE vitamin A, dan 285 Cal energy (Chairunnisa et al., 2021). Keju dibagi menjadi 5 jenis jika dilihat dari tingkat konsistensinya yaitu keju segar (fresh/unripened), keju lunak, keju iris semikeras, keju iris dan keju keras.

Kacang kedelai merupakan salah satu jenis tanaman pangan polong-polongan yang dapat diolah menjadi

berbagai olahan seperti susu, tempe, tahu dan kecap. Tercatat pada periode 2015-2019 provinsi Jawa Timur memegang posisi tertinggi wilayah Indonesia yang menghasilkan kacang kedelai sebesar 215.035 ton/tahun. Namun menurut laporan kementan produksi kacang kedelai nasional periode 2015-2019 mengalami tren penurunan yang signifikan. Pada tahun 2015 kementan mencatat produksi kedelai Indonesia sebesar 965,18 ribu ton, lalu turun pada tahun 2016 yaitu sebesar 859,65 ribu ton, dan turun jauh menjadi 538,73 ribu ton pada 2017. Pada tahun 2018 produksi sempat naik menjadi 650,00 ribu ton, tetapi turun lagi menjadi 424,19 ribu ton pada 2019. Menurut kementan penurunan produksi kedelai ini terjadi akibat tingginya persaingan penggunaan lahan dengan komoditas lain. Pada saat yang bersamaan Ganang Setyawan dan Syamsul Huda 2022 juga menjelaskan bahwa produksi kedelai di Indonesia masih rendah karena luas tanam terus menurun dalam beberapa tahun terakhir (Setyawan & Huda, 2022).

Produk dari olahan kacang kedelai menjadi sumber protein yang baik bagi manusia, kandungan gizi dari kedelai terdiri dari minyak, mineral dan karbohidrat yang masing-masing sebesar 18%, 5% dan 35% yang dibutuhkan oleh tubuh manusia. Komposisi lemak dan protein menyusun 60% dari berat kacang kedelai, Protein 40 % dan lemak 20% (Logo et al., 2018).

Masyarakat yang menganut gaya hidup vegan telah ada sejak 80 tahun yang lalu. Namun filosofi veganisme sudah ada lebih lama lagi, hal ini dibuktikan dengan, sejak 2000 tahun yang lalu mereka memilih untuk menghindari produk hewani. Pada awal tahun 500 SM Pythagoras dan Budha mulai memperkenalkan gaya hidup vegan kepada pengikutnya. Para pengikut Budha percaya bahwa dengan tidak mengonsumsi produk hewani maka makhluk yang menderita karena dibunuh dapat berkurang. Selain itu adanya pemikiran bahwa membunuh makhluk lain untuk kepuasan lidah sangat tidak bermoral. Oleh karena itu disamping dengan ajaran agama yang dianut pemikiran-pemikiran yang ada ribuan tahun itu masih dipegang teguh oleh banyak konsumen vegan hingga saat ini. Sementara

sebagian lagi menjadi konsumen vegetarian untuk menjaga pola hidup sehat (Nathanian & Hartanto, 2021).

Menu makanan vegetarian menjadi salah satu bentuk pola hidup yang sehat. Mengonsumsi makanan vegetarian dapat mengurangi resiko serangan jantung, diabetes dan beberapa jenis kanker. Pola makan vegetarian dianjurkan oleh *American Dietetic Association* karena memiliki nutrisi yang tinggi, alami, sehat dan dinilai mampu memenuhi kebutuhan nutrisi manusia. Kelompok vegetarian terbagi beberapa tingkatan, yaitu Vegetarian Vegan, Vegetarian Ovo, Vegetarian Lacto, Vegetarian Lacto-Ovo, Vegetarian Pesco dan Vegetarian Fluctarian.

MATERI DAN METODE

Pada penelitian ini terdapat 10 panelis terlatih yang terdiri dari 3 dosen *Culinary* Politeknik Pariwisata Batam, 2 chef Kayumerah *Restaurant*, dan 5 konsumen vegan. Serta 10 panelis agak terlatih yang terdiri dari 10 mahasiswa prodi *Culinary* Politeknik Pariwisata Batam.

Bahan dan Alat

Persiapan alat yang dilakukan untuk mempermudah dalam proses pembuatan keju mozzarella dari susuk kacang kedelai. Semua alat yang dibutuhkan harus dalam keadaan bersih, kering dan dapat digunakan sesuai fungsinya. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan keju mozzarella dari susu kacang kedelai dapat dilihat dari tabel berikut :

Tabel 2 Alat Pembuatan Keju dari Susu Kacang Kedelai

Nama Alat	Jumlah
Mangkok	2
Blender	1
Saringan	1
Spatula	1
Panci	1
Termometer	1
Gelas Takar	1
Sendok	1
Plastik Wrap	1

Sumber Data Diolah Peneliti, 2023

Bahan- bahan yang digunakan dalam pembuatan keju mozzarella dari susu kacang kedelai harus dengan timbangan yang sesuai takaran dan bahan dalam kondisi yang baik. Berikut bahan- bahan yang digunakan dalam pembuatan keju mozzarella:

Tabel 3 Perbandingan penggunaan jenis tepung tambahan setiap perlakuan

Nama Bahan	A01	A02	A03
Susu Kedelai	350 ml	350 ml	350 ml
<i>Nutritional Yeast</i>	3 Tbsp	3 Tbsp	3 Tbsp
Garam	1 ¼ Tsp	1 ¼ Tsp	1 ¼ Tsp
<i>Agar-agar Powder</i>	7 gr	7 gr	7 gr
Tepung Tapioka	2 Tbsp1Tsp	-	-
Tepung Maizena	-	2 Tbsp1Tsp	-
Tepung Sagu	-	-	2 Tbsp1Tsp

Sumber Data Diolah Peneliti, 2023

Prosedur Pembuatan Keju Mozzarella dari Susu Kacang Kedelai

Dalam pembuatan keju mozzarella dari susu kacang kedelai memiliki beberapa tahapan sebagai berikut :

1. Persiapan Alat dan Bahan

Tahap pertama yang dilakukan ialah mempersiapkan alat dan bahanyang diperlukan selama proses pembuatan keju mozzarella dari susu kacang kedelai. Semua alat dan bahan harus dalam konsisi bersih dan berfungsi sebagaimana mestinya.

2. Penimbangan Bahan

Semua bahan yang akan digunakan harus ditimbang sesuai dengan standard resep yang telah ada. Susu kedelai ditimbang sebanyak 350 ml, Garam sebanyak 1¼ sendok teh, *Nutritional Yeast* 3 sendok makan, *Agar-agar Powder*

7 gr, air 80 ml dan tepung tapioka 2 sendok makan ditambah 1 sendok teh.

3. Pencampuran dan Pemasakan

Semua bahan dicampurkan dan dimasak dengan api sedang kecuali tepung tapioka dan sambil terus diaduk hingga mendidih. Setelah mendidih tambahkan larutan tepung tapioka sambil terus diaduk sekitar 1-2 menit.

4. Penyimpanan

Setelah adonan mengental matikan api dan langsung tuang ke dalam wadah yang sebelumnya sudah diolesi minyak supaya tidak lengket. Diamkan di suhu ruangan kemudian simpan ke dalam chiller agar tetap menjaga kualitas dari keju tersebut dan bisa bertahan lebih lama.

Analisis Data

Analisis data merupakan salah satu Langkah yang sangat penting dalam proses penelitian. Karena dari proses analisis tersebut hasil penelitian akan terlihat jelas dan lebih nyata. Proses ini akan di dapatkan sebuah kesimpulan dari penelitian, analisis data adalah suatu proses mencari dan merancang secara sistematis sehingga mudah di pahami oleh diri sendiri maupun orang lain. Dalam penelitian ini penulis menggunakan uji hedonic dan mutu hedonic serta menggunakan uji two way anova yang akan diolah melalui SPSS 19.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Uji Mutu Hedonik Keju Mozzarella dari Susu Kacang Kedelai

1. Warna Keju Mozzarella dari Susu Kacang Kedelai

warna keju mozzarella dari susu kacang kedelai tertinggi pada panelis terlatih sebesar 3,5 terdapat pada perlakuan sampel A01 dan A03, sedangkan nilai rerata terendah sebesar 3,4 untuk sampel A02. Warna keju mozzarella dari susu kacang kedelai tertinggi pada panelis agak terlatih sebesar 4 terdapat pada perlakuan sampel A03, sedangkan nilai rerata terendah sebesar 3,6 untuk sampel A02. Adapun warna keju mozzarella dari susu kacang kedelai tertinggi pada panelis gabungan sebesar 4 terdapat pada perlakuan

sampel A03, sedangkan nilai rerata terendah sebesar 3,6 untuk sampel A02.

2. Aroma Keju Mozzarella dari Susu Kacang Kedelai

Aroma keju mozzarella dari susu kacang kedelai tertinggi pada panelis terlatih sebesar 2,9 terdapat pada perlakuan sampel A03, sedangkan nilai rerata terendah sebesar 2,6 untuk sampel A01. Aroma keju mozzarella dari susu kacang kedelai tertinggi pada panelis agak terlatih sebesar 3,9 terdapat pada perlakuan sampel A03, sedangkan nilai rerata terendah sebesar 3,4 untuk sampel A02 dan A01. Adapun aroma keju mozzarella dari susu kacang kedelai tertinggi pada panelis gabungan sebesar 3,9 terdapat pada perlakuan sampel A03, sedangkan nilai rerata terendah sebesar 3,4 untuk sampel A02 dan A01.

3. Rasa Keju Mozzarella dari Susu Kacang Kedelai

Rasa keju mozzarella dari susu kacang kedelai tertinggi pada panelis terlatih sebesar 3,5 terdapat pada perlakuan sampel A01, sedangkan nilai rerata terendah sebesar 3,2 untuk sampel A02. Rasa keju mozzarella dari susu kacang kedelai tertinggi pada panelis agak terlatih sebesar 4,2 terdapat pada perlakuan sampel A03, sedangkan nilai rerata terendah sebesar 4 untuk sampel A02 dan A01. Adapun rasa keju mozzarella dari susu kacang kedelai tertinggi pada panelis gabungan sebesar 4,2 terdapat pada perlakuan sampel A03, sedangkan nilai rerata terendah sebesar 4 untuk sampel A02 dan A01.

4. Tekstur Keju Mozzarella dari Susu Kacang Kedelai

Tekstur keju mozzarella dari susu kacang kedelai tertinggi pada panelis terlatih sebesar 3,2 terdapat pada perlakuan sampel A03, sedangkan nilai rerata terendah sebesar 2,6 untuk sampel A02. Tekstur keju mozzarella dari susu kacang kedelai tertinggi pada panelis agak terlatih sebesar 4,3 terdapat pada perlakuan sampel A02 dan A03, sedangkan nilai rerata terendah sebesar 4,2 untuk sampel A01. Adapun tekstur keju mozzarella dari susu kacang kedelai tertinggi pada panelis gabungan sebesar 4,3 terdapat pada perlakuan sampel A02 dan A03, sedangkan nilai rerata terendah sebesar 4,2 untuk sampel A01.

B. Uji Hedonik Keju Mozzarella dari Susu Kacang Kedelai

1. Warna Keju Mozzarella dari Susu Kacang Kedelai
Warna keju mozzarella dari susu kacang kedelai dari 5 panelis terlatih dengan sampel A01 sebesar 50% yang termasuk dalam kriteria cukup suka, Skor tingkat kesukaan 4 panelis terlatih dengan sampel A02 sebesar 40% termasuk kriteria suka dan Skor tingkat kesukaan 5 panelis terlatih dengan sampel A03 sebesar 50% termasuk kriteria cukup suka. Warna keju mozzarella dari susu kacang kedelai dari 5 panelis agak terlatih dengan sampel A01 sebesar 50% yang termasuk dalam kriteria suka. Skor tingkat kesukaan 4 panelis agak terlatih dengan sampel A02 sebesar 40% termasuk kriteria suka dan Skor tingkat kesukaan 4 panelis agak terlatih dengan sampel A03 sebesar 40% termasuk kriteria sangat suka.
2. Aroma Keju Mozzarella dari Susu Kacang Kedelai
Aroma Keju mozzarella dari susu kacang kedelai dari 4 panelis terlatih dengan sampel A01 sebesar 40% yang termasuk dalam kriteria kurang suka, Skor tingkat kesukaan 4 panelis terlatih dengan sampel A02 sebesar 40% termasuk kriteria kurang suka dan Skor tingkat kesukaan 4 panelis terlatih dengan sampel A03 sebesar 40% termasuk kriteria kurang suka. Aroma keju mozzarella dari susu kacang kedelai dari 4 panelis agak terlatih dengan sampel A01 sebesar 40% yang termasuk dalam kriteria suka, Skor tingkat kesukaan 5 panelis agak terlatih dengan sampel A02 sebesar 50% termasuk kriteria suka dan Skor tingkat kesukaan 4 panelis agak terlatih dengan sampel A03 sebesar 40% termasuk kriteria sangat suka.
3. Rasa Keju Mozzarella dari Susu Kacang Kedelai
Rasa keju mozzarella dari susu kacang kedelai dari 3 panelis terlatih dengan sampel A01 sebesar 30% yang termasuk dalam kriteria cukup suka, Skor tingkat kesukaan 5 panelis terlatih dengan sampel A02 sebesar 50% termasuk kriteria kurang suka dan Skor tingkat kesukaan 5 panelis terlatih dengan sampel A03 sebesar 50% termasuk kriteria cukup suka. Rasa keju mozzarella dari susu kacang kedelai dari 8 panelis agak terlatih dengan

sampel A01 sebesar 80% yang termasuk dalam kriteria suka, Skor tingkat kesukaan 5 panelis agak terlatih dengan sampel A02 sebesar 50% termasuk kriteria cukup suka dan Skor tingkat kesukaan 4 panelis agak terlatih dengan sampel A03 sebesar 40% termasuk kriteria sangat suka.

4. Tekstur Keju Mozzarella dari Susu Kacang Kedelai

Tekstur keju mozzarella dari susu kacang kedelai dari 4 panelis terlatih dengan sampel A01 sebesar 40% yang termasuk dalam kriteria kurang suka, Skor tingkat kesukaan 3 panelis terlatih dengan sampel A02 sebesar 30% termasuk kriteria cukup suka dan Skor tingkat kesukaan 4 panelis terlatih dengan sampel A03 sebesar 40% termasuk kriteria kurang suka. Tekstur keju mozzarella dari susu kacang kedelai dari 7 panelis agak terlatih dengan sampel A01 sebesar 70% yang termasuk dalam kriteria suka, Skor tingkat kesukaan 5 panelis agak terlatih dengan sampel A02 sebesar 50% termasuk kriteria suka dan Skor tingkat kesukaan 5 panelis agak terlatih dengan sampel A03 sebesar 50% termasuk kriteria suka.

KESIMPULAN DAN SARAN

1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil uji mutu hedonik diperoleh hasil sebagai berikut:

- a. Berdasarkan perbandingan hasil olahan keju mozzarella dari susu kacang kedelai menggunakan uji DMRT pada aplikasi SPSS dapat ditarik kesimpulan, yaitu menurut panelis terlatih menyatakan bahwa keju mozzarella dari susu kacang kedelai terdapat perbedaan yang nyata pada aspek warna (sig 0,959), aspek aroma (sig 0,836), aspek rasa (sig 0,863) dan aspek tekstur (sig 0,553).

- b. Berdasarkan perbandingan hasil olahan keju mozzarella dari susu kacang kedelai menggunakan uji DMRT pada aplikasi SPSS dapat ditarik kesimpulan, yaitu menurut panelis agak terlatih menyatakan bahwa keju mozzarella dari susu kacang kedelai terdapat perbedaan yang nyata pada aspek warna (sig 0,157), aspek aroma (sig 0,53), aspek rasa (sig 0,77) dan aspek tekstur (sig 0,914).

- c. Berdasarkan perbandingan hasil olahan keju mozzarella dari susu kacang kedelai menggunakan uji DMRT pada aplikasi SPSS dapat ditarik kesimpulan, yaitu menurut panelis gabungan menyatakan bahwa keju mozzarella dari susu kacang kedelai terdapat perbedaan yang nyata pada aspek warna (sig 0,122), aspek aroma (sig 0,27), aspek rasa (sig 0,58) dan aspek tekstur (sig 0,296).

Berdasarkan hasil uji hedonik atau uji kesukaan diperoleh hasil yaitu :

- a. Berdasarkan perbandingan hasil olahan keju mozzarella dari susu kacang kedelai menggunakan uji DMRT pada aplikasi SPSS dapat ditarik kesimpulan, yaitu menurut panelis terlatih menyatakan bahwa menyukai warna dan rasa keju mozzarella dengan sampel A03. Sedangkan untuk tekstur panelis terlatih menyukai sampel A02. Untuk aroma

panelis terlatih kurang suka dari ketiga sampel yang ada.

- b. Berdasarkan perbandingan hasil olahan keju mozzarella dari susu kacang kedelai menggunakan uji DMRT pada aplikasi SPSS dapat ditarik kesimpulan, yaitu menurut panelis agak terlatih menyatakan bahwa lebih menyukai warna, rasa dan tekstur sampel A01, sedangkan untuk aroma panelis agak terlatih lebih menyukai sampel A02.

2. Saran

- a. Bagi Institusi
Bagi lembaga isntitusi dapat menjadikan penelitian ini sebagai referensi untuk peneliti selanjutnya. Selain itu, perlu melakukan pengembangan keilmuan dengan menambahkan referensi tentang keju mozzarella dari susu kacang kedelai bagi konsumen vegan sehingga dapat memberikan gambaran produk yang ingin dibuat kedepannya.
- b. Bagi Mahasiswa
Bagi mahasiswa selanjutnya yang ingin melakukan penelitian tentang keju mozzarella dari susu kacang kedelai dapat melakukan modifikasi pada bahan baku tambahan yang digunakan atau pemanfaatan dengan bahan yang lain dan dengan takaran yang berbeda, serta dapat memfokuskan penelitian pada aspek yang belum diteliti pada penelitian ini.
- c. Bagi Masyarakat
Bagi masyarakat yang ingin membuat keju mozzarella dari susu kacang kedelai sangat perlu diperhatikan kualitas bahan baku yang akan digunakan, penyimpanan yang baik dan tepat, serta penggunaan takarn bahan yang sesuai karena akan mempengaruhi hasil keju mozzarella dari susu kacang kedelai yang akan dibuat.

DAFTAR PUSTAKA

- Bamisaye, O. B., & Adepoju, O. T. (2018). Association between stunting and obesity among underfive children in urban and rural areas of Oyo State, Nigeria. *Malaysian Journal of Nutrition* Bamisaye, O. B., & Adepoju, O. T. (2018). Association between Stunting and Obesity among Underfive Children in Urban and Rural Areas of Oyo State, Nigeria. *Malaysian Journal of Nutrition*, 24(1), 25–34., 24(1), 25–34.
- Chairunnisa, T., Irbah, N., Irsan, A. Z., Sekar, I. T. D., Purba, P. N., Sitinjak, L. O., Ramadhani, F., Efendi, B., T. Arazilla, A., & Rahayu, A. (2021). Klaim Gizi Rendah Lemak pada Berbagai Jenis Keju : Literature Review. *Jurnal Andaliman: Jurnal Gizi Pangan, Klinik Dan Masyarakat*, 1(1), 1–12.
- Logo, N. J. B., Zubaidah, S., & Kuswantoro, H. (2018). Karakteristik Morfologi Polong Beberapa Genotipe Kedelai (Glycine max L.Merill). *Prosiding Seminar Nasional Hayati V 2017*, 37–45.
<https://osf.io/preprints/inarxiv/cqe9k/>
- Nathania, L., & Hartanto, B. (2021). Konsep Diri: Analisis Kesadaran Lingkungan Kaum Vegan Dan Vegetarian Di Britania Raya. *Scriptura*, 11(1), 10–17.
<https://doi.org/10.9744/scriptura.11.1.10-17>
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2016). Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2),

286–290.

<https://doi.org/10.29244/jipthp.4.2.286-290>

purwadi. (2019). *ilmu dan teknologi pengolahan keju*.
UB Press.

Setyawan, G., & Huda, S. (2022). Analisis pengaruh produksi kedelai, konsumsi kedelai, pendapatan per kapita, dan kurs terhadap impor kedelai di Indonesia. *Kinerja*, 19(2), 215–225.
<https://doi.org/10.30872/jkin.v19i2.10949>