

RINGKASAN

Keju yang berasal dari susu sapi mengandung laktosa yang tidak dapat dikonsumsi penderita intoleran laktosa. Salah satu alternatif yaitu pengembangan keju nabati yang terbuat dari kacang-kacangan. Penelitian ini mengkaji pembuatan keju kacang tanah dengan memanfaatkan bonggol nanas sebagai koagulan alami. Inovasi keju ini sebagai salah satu bentuk diversifikasi pangan berbasis bahan lokal dan pemanfaatan limbah bonggol nanas. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pH, kadar air, daya oles dan organoleptik dari keju kacang tanah.

Penelitian dilaksanakan pada bulan Juni-Agustus 2025. Pembuatan formula, uji organoleptik dan analisis pH, kadar air dan daya oles dilaksanakan di Laboratorium IPA Terpadu Universitas Nahdlatul Ulama Purwokerto. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan pola faktorial yang terdiri dua faktor, yaitu (1) konsentrasi perbandingan penambahan air terhadap kacang tanah dan (2) formulasi perbandingan susu kacang tanah dengan ekstrak bonggol nanas. Setiap perlakuan diulang sebanyak dua sehingga diperoleh total 24 unit percobaan. Analisis data pada penelitian ini menggunakan *Microsoft Excel* metode ANOVA dengan taraf kepercayaan 5% untuk uji organoleptik. Apabila ditemukan pengaruh terhadap salah satu variabel maka dilanjutkan dengan uji Duncan (*Duncan Multiple Range Test-DMRT*).

Hasil penelitian uji organoleptik menunjukkan bahwa formulasi keju kacang tanah dengan koagulan ekstrak bonggol nanas yang paling disukai adalah K3N1 yang memiliki warna putih kekuningan (4,25), aroma agak kuat (3,65), tekstur lembek (4,1) sedangkan untuk aspek rasa, nilai tertinggi diperoleh formulasi K1N3 (3,7) yaitu agak gurih dan aspek penilaian kesukaan *overall* (keseluruhan) tertinggi terdapat pada K1N1 (3,45) yaitu agak suka. Hasil uji pH menunjukkan bahwa nilai tertinggi terdapat pada formulasi K2N4 (4,7) dan terendah K2N1 (3,3). Hasil uji daya oles menunjukkan bahwa nilai tertinggi terdapat pada formulasi K3N1 (6,5 cm) dan terendah K1N4 (3,2 cm). Hasil uji kadar air menunjukkan bahwa nilai tertinggi terdapat pada formulasi K3N4 (76%) dan terendah K2N1 (43%). Secara umum perlakuan K3N1 memiliki formulasi terbaik keju kacang tanah dengan penambahan koagulan dari bonggol nanas berdasarkan aspek organoleptik warna, aroma, tekstur dan daya oles. Berdasarkan hasil yang diperoleh, disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai keju nabati berbahan dasar kacang-kacangan lain dan perlu adanya inovasi atau ide lain terkait koagulan alami yang bisa digunakan dalam pembuatan keju nabati.

Kata kunci : Bonggol Nanas, Formulasi, Kacang Tanah, Keju, Organoleptik

SUMMARY

Cheese derived from cow's milk contains lactose, which cannot be consumed by lactose intolerant people. One alternative is the development of plant-based cheese made from nuts. This study examines the manufacture of peanut cheese by utilizing pineapple humps as a natural coagulant. This cheese innovation is a form of food diversification based on local ingredients and the use of pineapple hump waste. The purpose of this study is to determine the pH, moisture content, scalability and organoleptic power of peanut cheese.

The research was carried out in June-August 2025. Formula making, organoleptic tests and analysis of pH, moisture content and application were carried out at the Integrated Science Laboratory of Nahdlatul Ulama University Purwokerto. This study used a Complete Random Design (RAL) with a factorial pattern consisting of two factors, namely (1) the comparative concentration of water addition to peanuts and (2) the comparative formulation of peanut milk with pineapple hump extract. Each treatment was repeated twice so that a total of 24 trial units were obtained. Data analysis in this study used Microsoft Excel ANOVA method with a confidence level of 5% for organoleptic tests. If an influence is found on one of the variables, it is followed by the Duncan test (Duncan Multiple Range Test-DMRT).

The results of the organoleptic test study showed that the most preferred formulation of peanut cheese with pineapple hump extract coagulant was K3N1 which has a yellowish-white color (4.25), a rather strong aroma (3.65), a mushy texture (4.1) while for the taste aspect, the highest score was obtained by the K1N3 formulation (3.7), which is somewhat savory and the overall preference assessment aspect The highest (overall) is found in K1N1 (3.45), which is somewhat liked. The pH test results showed that the highest values were found in the formulation of K2N4 (4.7) and the lowest K2N1 (3.3). The results of the application test showed that the highest value was found in the formulation K3N1 (6.5 cm) and the lowest K1N4 (3.2 cm). The results of the moisture content test showed that the highest values were found in the formulation of K3N4 (76%) and the lowest K2N1 (43%). In general, K3N1 treatment has the best formulation of peanut cheese with the addition of coagulants from pineapple humps based on organoleptic aspects of color, aroma, texture and spreadability. Based on the results obtained, it is recommended to conduct further research on other peanut-based plant-based cheeses and the need for innovations or other ideas related to natural coagulants that can be used in the manufacture of plant-based cheese.

Keywords : Cheese, Peanuts, Pineapple Hump, Formulations, Organoleptic