**PENGARUH LAMA FERMENTASI DAN KONSENTRASI ENZIM PAPAIN PADA PEMBUATAN KEJU SUSU JAGUNG (*ZEA MAYS*)**

**Oleh:**

**Desty Wahyu Riyanti**

**04307144048**

**Pembimbing Utama : Retno Arianingrum, M.Si**

**Pembimbing Pendamping: Susila Kristianingrum, M.Si**

**ABSTRAK**

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh lama fermentasi dan konsentrasi enzim papain terhadap kadar protein, kadar air, keasaman dan nilai kesukaan rasa keju susu jagung yang dihasilkan.

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Mikrobiologi FMIPA UNY menggunakan metode eksperimen dengan rancangan terdiri dari dua faktor dan tiga ulangan yang disusun dalam rancangan acak lengkap. Faktor perlakuan tersebut adalah lama fermentasi 1 jam, 2 jam dan 3 jam serta konsentrasi enzim papain 100 ppm, 300 ppm dan 500 ppm, sehingga terdapat sembilan kombinasi perlakuan keju yang dihasilkan dianalisis kadar protein, kadar air, keasaman dan nilai kesukaan rasa.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama fermentasi dan konsentrasi penambahan enzim papain berpengaruh nyata terhadap kadar air, keasaman, dan nilai kesukaan rasa tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar protein keju susu jagung. Hasil keju susu jagung dilihat dari kadar protein yang optimal diperoleh pada lama fermentasi 1 jam dan konsentrasi enzim papain 100 ppm, dengan kadar protein 2,380% (b/b), kadar air 89,583% (b/b), keasaman 0,282% (b/b) dan nilai kesukaan rasa 2,00.