



Pengaruh Persentase Penggunaan Larutan Cuka Apel Terhadap Sifat Fisik Dan Kualitas *Cream Cheese*

Windi Sulistiawati¹, Cucu Cahyana², Annis Kandriasari³

^{1,2,3} Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta

Abstrak

Received: 02 Januari 2026

Revised: 16 Januari 2026

Accepted: 28 Januari 2026

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh persentase penggunaan larutan cuka apel terhadap sifat fisik dan kualitas *Cream Cheese*. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen dengan tiga konsentrasi larutan cuka apel yaitu, 5:10, 6:10, dan 7:10. Penilaian yang dilakukan dalam penelitian ini yang diawali dengan uji fisik dengan mengukur daya oles *Cream Cheese*, yang dilanjutkan dengan uji organoleptik kepada 45 orang panelis agak terlatih. Hasil hipotesis uji Kruskal Wallis dengan taraf signifikansi α (0,05) menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh penggunaan larutan cuka apel pada pembuatan *Cream Cheese*, kecuali pada aspek aroma cuka apel dan tekstur. Berdasarkan hasil uji Tuckey's menunjukkan bahwa yang menggunakan larutan cuka apel 5:10 dan 7:10 memiliki kualitas lebih baik dibandingkan dengan menggunakan larutan cuka apel 6:10. Kesimpulan penelitian ini menunjukkan bahwa *Cream Cheese* yang menggunakan larutan cuka apel 7:10 merupakan formula terbaik, karena memberikan kualitas yang baik pada *Cream Cheese*, sehingga menjadikan opsi yang tepat dalam pembuatan *Cream Cheese* yang menggunakan larutan cuka apel.

Kata Kunci: *Cream Cheese*, cuka apel

(*) Corresponding Author:

windsulistiawati93@gmail.com,
ccahyana@unj.ac.id

annis.kandria@gmail.com

How to Cite: Sulistiawati, W., Cahyana, C., & Kandriasari, A. (2026). Pengaruh Persentase Penggunaan Larutan Cuka Apel Terhadap Sifat Fisik Dan Kualitas *Cream Cheese*. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 12(2.D), 151-158. Retrieved from <https://jurnal.peneliti.net/index.php/JIWP/article/view/12531>.

PENDAHULUAN

Keju merupakan gumpalan atau substansi yang dibentuk karena koagulasi protein susu dari ternak ruminansia, oleh reaksi enzim rennin atau enzim proteolitik lainnya (Truly M.H et al., 2017). Proses ini akan menciptakan kondisi di mana protein dan lemak susu dipisahkan untuk membentuk curd (gumpalan) dan whey (cairan). Menurut (Fajar H., 2023) secara tekstur keju dikelompokkan dalam 4 kategori, mulai dari keju lembut (*soft*), keju semi- lembut (*semi-soft*), keju semi-keras (*semi-hard*), dan keju keras (*hard*). Salah satu jenis keju lembut yang populer dan banyak disukai oleh masyarakat adalah keju krim (*Cream Cheese*). Keju ini memiliki karakteristik yang khas, yaitu teksturnya yang lembut dan mudah dioleskan, menyerupai mentega, dengan warna putih cerah.

Dikenal sebagai keju dengan tekstur dan konsistensinya yang lembut, *Cream Cheese* memiliki rasa yang netral dibandingkan dengan keju lainnya, sehingga banyak digunakan sebagai bahan baku dalam berbagai jenis hidangan. Pengaplikasiannya juga cukup luas, mulai dari *topping* pada roti, *filling* pada kue,

hingga bahan dasar dalam pembuatan saus, *dressing* hingga ke makanan penutup. Hal ini juga yang membuat *Cream Cheese* sangat cocok dipadukan dengan berbagai jenis bahan makanan. Oleh karena itu, *Cream Cheese* menjadi salah satu pilihan yang digunakan dalam dunia kuliner, baik untuk konsumsi rumahan maupun industri.

Proses pembuatan *Cream Cheese* dilakukan dengan cara fermentasi susu menggunakan *mesophilic* starter yang mengandung bakteri asam laktat (*Lactic Acid Bacteria, LAB*). Secara kimiawi, bakteri yang dimasukkan ke dalam susu akan merombak gula susu untuk menghasilkan asam laktat sehingga pH susu turun (Fajar H., 2023).

Bakteri ini bekerja dengan cara mengubah komponen susu, terutama laktosa, menjadi asam laktat, yang menyebabkan penurunan pH (tingkat keasaman) dengan membentuk gumpalan. Proses fermentasi ini akan menghasilkan produk yang lebih padat dan kental, dengan tekstur yang lembut serta rasa yang khas.

Keasaman yang tercipta selama proses fermentasi mempengaruhi sejumlah karakteristik penting dari *Cream Cheese*, termasuk tekstur, rasa, warna, dan kestabilan produk akhir. Kandungan asam dalam *Cream Cheese* umumnya dihasilkan melalui aktivitas bakteri asam laktat yang melakukan fermentasi. Bakteri ini akan mempengaruhi kecepatan perubahan laktosa menjadi asam laktat, selain itu juga akan mempengaruhi kecepatan penurunan pH dan konsentrasi asam yang dihasilkan pada keju. Kualitas dari keju juga ditentukan dengan penambahan enzim rennet. Enzim rennet merupakan salah satu bahan penggumpal kasein yang dibutuhkan dalam pembuatan keju (R. Haju et al., 2017). Namun dalam beberapa proses pembuatan *Cream Cheese*, bahan asam lainnya seperti cuka juga dapat digunakan sebagai substitusi dari rennet yang berfungsi untuk menurunkan pH susu secara langsung. Cuka mengandung asam asetat (*acetic acid*), yang dapat memodifikasi pH produk secara cepat dan mempengaruhi proses penggumpalan protein dalam susu. Penambahan cuka dapat memberikan dampak yang signifikan terhadap karakteristik fisik dan organoleptik *Cream Cheese*. Penambahan enzim ataupun asam dalam pembuatan keju bertujuan untuk menurunkan pH, dimana penurunan pH tersebut bertujuan untuk menghasilkan titik isoelektrik kasein.

Salah satu aspek yang paling dipengaruhi oleh tingkat keasaman adalah tekstur *Cream Cheese*. Jika keasaman terlalu rendah, *Cream Cheese* mungkin tidak cukup padat dan stabil, dan bahkan bisa memiliki konsistensi yang terlalu cair. Sebaliknya, keasaman yang terlalu tinggi dapat menyebabkan tekstur menjadi keras dan pecah. Tingkat keasaman juga memengaruhi rasa dan aroma *Cream Cheese*. Penggunaan cuka dalam pembuatan *Cream Cheese* akan menghasilkan rasa dan aroma asam lebih tajam yang dapat memengaruhi rasa dan aroma akhir dari produk. Oleh karena itu, sangat penting untuk menentukan kadar keasaman yang tepat agar rasa *Cream Cheese* tetap lembut dan disukai oleh pasar.

Dari perspektif organoleptik, keasaman tidak hanya memengaruhi rasa, tetapi juga warna dan aroma *Cream Cheese*. Warna *Cream Cheese* yang optimal cenderung berwarna putih atau krem, yang dipengaruhi oleh proses pengasaman. Tingkat keasaman yang terlalu tinggi atau rendah dapat mempengaruhi keseimbangan warna, menjadikannya kurang menarik bahkan menjadi tanda terhadap kualitas produk yang buruk. Oleh karena itu, keseimbangan keasaman

yang tepat sangat penting untuk memastikan warna dan aroma *Cream Cheese* tetap stabil dan diterima oleh pasar.

Berdasarkan latar belakang permasalahan di atas, maka akan dilakukan penelitian untuk menganalisis pengaruh keasaman yang dihasilkan dari penggunaan cuka apel terhadap karakteristik fisik dan kualitas *Cream Cheese*. Melalui penelitian ini juga diharapkan dapat diperoleh pemahaman yang lebih mendalam tentang bagaimana variasi keasaman cuka dapat mempengaruhi tekstur, rasa, warna, dan aroma *Cream Cheese*.

METODE

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Pengolahan Roti dan Patiseri, Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta pada Januari hingga awal Februari 2025. Penelitian menggunakan metode eksperimen kuantitatif untuk mengkaji perbedaan karakteristik fisik dan kualitas cream cheese dengan aplikasi larutan cuka apel pada tiga konsentrasi berbeda (5:10, 6:10, dan 7:10). Populasi penelitian adalah cream cheese yang menggunakan rennet, sedangkan sampelnya adalah cream cheese yang dibuat dengan larutan cuka apel sebagai pengganti rennet (Mahdiyah, 2016).

Definisi operasional ditetapkan pada variabel utama, yakni cream cheese yang dibuat dengan variasi konsentrasi cuka apel, serta parameter penilaian meliputi kepadatan, kekentalan, warna, aroma creamy, aroma asam, tekstur, tekstur ketika dirasakan, rasa gurih, dan rasa asam. Uji fisik dilakukan melalui pengukuran daya oles, sedangkan uji sensori melibatkan 45 panelis terlatih dari mahasiswa Tata Boga. Penilaian panelis menggunakan instrumen skala penilaian lima poin pada setiap aspek. Penelitian diawali dengan kajian pustaka dan penelitian pendahuluan menggunakan formula kontrol berbahan rennet, lalu dilanjutkan dengan modifikasi menggunakan cuka beras dan cuka apel, hingga akhirnya dilakukan uji variasi konsentrasi larutan cuka apel. Data dikumpulkan melalui observasi, uji fisik, dan kuesioner sensori. Validitas produk diuji oleh tujuh panelis ahli, sedangkan teknik analisis data menggunakan uji statistik nonparametrik Kruskal-Wallis dan dilanjutkan uji Tuckey's untuk membandingkan kualitas antar perlakuan. Hipotesis diuji untuk mengetahui pengaruh signifikan penggunaan larutan cuka apel terhadap kualitas cream cheese berdasarkan parameter sensori yang ditetapkan (Sugiyono, 2019).

HASIL & PEMBAHASAN

Hasil

Hasil pengujian hipotesis pada aspek kepadatan dengan menggunakan Uji *Kruskal Wallis* diperoleh $X_{hitung} = 0,3$ pada taraf signifikan $\alpha = 0,05$, sedangkan X_{tabel} pada derajat kepercayaan (df) $3-1=2$ adalah 5,99.

Tabel 1. Hasil Uji Hipotesis Aspek Kepadatan

Aspek Penguji	X_{hitung}	X_{tabel}	Kesimpulan
Kepadatan	0,3	5,99	$X_{hitung} < X_{tabel}$, Maka H_0 diterima H_1 ditolak

Kesimpulan yang didapat dari hipotesis diatas adalah tidak terdapat pengaruh penggunaan larutan cuka apel terhadap kualitas *Cream Cheese* pada aspek kepadatan.

Hasil pengujian hipotesis pada aspek kekentalan dengan menggunakan Uji *Kruskal Wallis* diperoleh $X_{hitung} = 0,4$ pada taraf signifikan $\alpha = 0,05$, sedangkan X_{tabel} pada derajat kepercayaan (df) $3-1=2$ adalah 5,99.

Tabel 2. Hasil Uji Hipotesis Aspek Kekentalan

Aspek Penguji	X hitung	X tabel	Kesimpulan
Kekentalan	0,4	5,99	$X_{hitung} < X_{tabel}$, Maka H_0 diterima H_1 ditolak

Kesimpulan yang didapat dari hipotesis diatas adalah tidak terdapat pengaruh penggunaan larutan cuka apel terhadap kualitas *Cream Cheese* pada aspek kekentalan.

Hasil pengujian hipotesis pada aspek kekentalan dengan menggunakan Uji *Kruskal Wallis* diperoleh $X_{hitung} = 2,2$ pada taraf signifikan $\alpha = 0,05$, sedangkan X_{tabel} pada derajat kepercayaan (df) $3-1=2$ adalah 5,99.

Tabel 3. Hasil Uji Hipotesis Aspek Warna

Aspek Penguji	X hitung	X tabel	Kesimpulan
Warna	2,2	5,99	$X_{hitung} < X_{tabel}$, Maka H_0 diterima H_1 ditolak

Kesimpulan yang didapat dari hipotesis diatas adalah tidak terdapat pengaruh penggunaan larutan cuka apel terhadap kualitas *Cream Cheese* pada aspek warna.

Tabel 4. Hasil Uji Hipotesis Aspek Aroma Creamy

Aspek Penguji	X hitung	X tabel	Kesimpulan
Aroma Creamy	0,9	5,99	$X_{hitung} < X_{tabel}$, Maka H_0 diterima H_1 ditolak

Kesimpulan yang didapat dari hipotesis diatas adalah tidak terdapat pengaruh penggunaan larutan cuka apel terhadap kualitas *Cream Cheese* pada aspek aroma creamy.

Tabel 5. Hasil Uji Hipotesis Aspek Aroma Cuka Apel

Aspek Penguji	X hitung	X tabel	Kesimpulan
Aroma Cuka Apel	7,2	5,99	$X_{hitung} > X_{tabel}$, Maka H_0 ditolak H_1 diterima

Kesimpulan yang didapat dari hipotesis diatas adalah terdapat pengaruh penggunaan larutan cuka apel terhadap kualitas *Cream Cheese* pada aspek aroma cuka apel. Maka dilanjutkan dengan Uji *Tuckey's*.

Hasil perhitungan Uji *Tuckey's* dengan nilai $\sum(x - x)^2$ untuk A,B dan C adalah $6 + 11,6 + 4,4 = 22$ menghasilkan nilai variasi sebesar 0,16

Tabel 6. Hasil Uji *Tuckey's* Aspek Aroma Cuka Apel

Kriteria pengujian	Selisih Tiap Perlakuan	Perbandingan Hasil	Kesimpulan
Aroma Cuka Apel	$ A-B = 3-3,4 $	$0,4 > 0,03$	Berbeda Nyata
	$ A-C = 3-3,8 $	$0,8 > 0,03$	Berbeda Nyata
	$ B-C = 3,4-3,8 $	$0,4 > 0,03$	Berbeda Nyata

Berdasarkan data diatas, dapat ditarik kesimpulan bahwa *Cream Cheese* dengan penggunaan larutan cuka apel (5:10) dan (7:10) memiliki hasil selisih yang sama, sehingga memiliki kualitas yang lebih baik dibandingkan dengan *Cream Cheese* dengan penggunaan larutan cuka apel (6:10).

Tabel 7. Hasil Uji Hipotesis Aspek Tekstur

Aspek Penguji	X hitung	X tabel	Kesimpulan
Tekstur	8,2	5,99	X hitung < X tabel, Maka H_0 ditolak H_1 diterima

Kesimpulan yang didapat dari hipotesis diatas adalah terdapat pengaruh penggunaan larutan cuka apel terhadap kualitas *Cream Cheese* pada aspek tekstur. Maka dilanjutkan dengan Uji *Tuckey's*.

Hasil perhitungan Uji *Tuckey's* dengan nilai $\sum(x - x)^2$ untuk A,B dan C adalah $5,6 + 6,9 + 6,4 = 18,9$ menghasilkan nilai variasi sebesar 0,14

Tabel 8. Hasil Uji *Tuckey's* Aspek Tekstur

Kriteria pengujian	Selisih Tiap Perlakuan	Perbandingan Hasil	Kesimpulan
Aroma Cuka Apel	A-B = 3,4-3,9	0,5 > 0,02	Berbeda Nyata
	A-C = 3,4-4,2	0,8 > 0,02	Berbeda Nyata
	B-C = 3,9-4,2	0,3 > 0,02	Berbeda Nyata

Berdasarkan data diatas, dapat ditarik kesimpulan bahwa *Cream Cheese* dengan penggunaan larutan cuka apel (5:10) dan (7:10) memiliki hasil selisih yang kecil, sehingga memiliki kualitas yang lebih baik dibandingkan dengan *Cream Cheese* dengan penggunaan larutan cuka apel (6:10)

Tabel 9. Hasil Uji Hipotesis Aspek Tekstur ketika Dirasa

Aspek Penguji	X hitung	X tabel	Kesimpulan
Tekstur Ketika Dirasa	0,8	5,99	X hitung < X tabel, Maka H_0 diterima H_1 ditolak

Kesimpulan yang didapat dari hipotesis diatas adalah tidak terdapat pengaruh penggunaan larutan cuka apel terhadap kualitas *Cream Cheese* pada aspek tekstur ketika dirasa.

Tabel 10. Hasil Uji Hipotesis Aspek Rasa Gurih

Aspek Penguji	X hitung	X tabel	Kesimpulan
Rasa Gurih	0,2	5,99	X hitung < X tabel, Maka H_0 diterima H_1 ditolak

Kesimpulan yang didapat dari hipotesis diatas adalah tidak terdapat pengaruh penggunaan larutan cuka apel terhadap kualitas *Cream Cheese* pada aspek rasa gurih.

Tabel 11. Hasil Uji Hipotesis Aspek Rasa Asam

Aspek Penguji	X hitung	X tabel	Kesimpulan
Rasa Asam	4,5	5,99	X hitung < X tabel, Maka H_0 diterima H_1 ditolak

Kesimpulan yang didapat dari hipotesis diatas adalah tidak terdapat pengaruh penggunaan larutan cuka apel terhadap kualitas *Cream Cheese* pada aspek rasa asam.

Pembahasan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis perbedaan karakter fisik dan kualitas *Cream Cheese* dengan penggunaan larutan cuka apel dengan konsentrasi yang berbeda yaitu (5:10), (6:10), dan (7:10). penilaian validasi dilakukan oleh 5 orang panelis ahli yaitu, dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga dan penilaian uji mutu hedonik dilakukan oleh 45 orang panelis agak terlatih

yaitu, mahasiswa Pendidikan Tata Boga yang masih aktif dan telah menyelesaikan mata kuliah pengolahan kue kontinental dan makanan kontinental. Penilaian meliputi aspek kepadatan, kekentalan, warna, aroma *creamy*, aroma cuka apel, tekstur, tekstur ketika dirasa, rasa gurih, dan rasa asam. Data yang diperoleh diolah dan disimpulkan secara deskriptif serta diuji dengan uji hipotesis statistik.

Pada hasil uji organoleptik pada aspek kepadatan menunjukan skor tertinggi pada perlakuan larutan cuka apel (5:10) dengan nilai 4,6 kategori sangat padat. Dan untuk hasil uji hipotesis pada aspek kepadatan tidak terdapat pengaruh penggunaan larutan cuka apel dalam pembuatan *Cream Cheese*, yang ditunjukkan dengan X^2 hitung= 0,3 < X^2 tabel= 5,99. Karena Tingkat keasaman cuka sangat mempengaruhi tekstur *Cream Cheese*, jika keasaman terlalu rendah, *Cream Cheese* mungkin tidak cukup padat dan stabil (Hidayat et al., 2023).

Untuk hasil uji organoleptik pada aspek kekentalan menunjukan skor tertinggi pada perlakuan larutan cuka apel (6:10) dengan nilai 4,7 kategori sangat kental. Sedangkan untuk hasil uji hipotesis pada aspek kekentalan tidak terdapat pengaruh penggunaan larutan cuka apel dalam pembuatan *Cream Cheese*, yang ditunjukkan dengan X^2 hitung= 0,4 < X^2 tabel= 5,99.

Sedangkan untuk hasil uji organoleptik pada aspek warna menunjukan skor tertinggi pada perlakuan larutan cuka apel (5:10) dengan nilai 3,5 kategori warna putih. Dan untuk hasil uji hipotesis pada aspek warna tidak terdapat pengaruh penggunaan larutan cuka apel dalam pembuatan *Cream Cheese*, yang ditunjukkan dengan X^2 hitung= 2,2 < X^2 tabel= 5,99. Karena tingkat keasaman yang terlalu tinggi atau rendah dapat mempengaruhi keseimbangan warna, menjadikannya kurang menarik bahkan menjadi tanda terhadap kualitas produk yang buruk. Oleh karena itu, keseimbangan keasaman yang tepat sangat penting untuk memastikan warna dan aroma *Cream Cheese* tetap stabil dan diterima oleh pasar (Hadju, R. Budiman et al., 2017).

Hasil uji organoleptik pada aspek aroma *creamy* menunjukan skor tertinggi pada perlakuan larutan cuka apel (6:10) dan (7:10) dua perlakuan tersebut mendapatkan nilai yang sama yaitu dengan nilai 3,6 kategori beraroma *creamy*. Sedangkan untuk hasil uji hipotesis pada aspek aroma *creamy* tidak terdapat pengaruh penggunaan larutan cuka apel dalam pembuatan *Cream Cheese*, yang ditunjukkan dengan X^2 hitung= 0,9 < X^2 tabel= 5,99. Karena dalam pembuatan *Cream Cheese* peneliti menggunakan *cream* cair dan susu sehingga mengeluarkan aroma *creamy* yang khas dihasilkan dari susu dan *cream*.

Pada hasil uji organoleptik pada aspek aroma cuka apel menunjukan skor tertinggi pada perlakuan larutan cuka apel (7:10) dengan nilai 3,8 kategori beraroma cuka apel. Dan untuk hasil uji hipotesis pada aspek aroma cuka apel terdapat pengaruh penggunaan larutan cuka apel dalam pembuatan *Cream Cheese*, yang ditunjukkan dengan X^2 hitung= 7,2 < X^2 tabel= 5,99. Dikarenakan cuka apel memiliki aroma yang khas sehingga semakin banyak pemakaian cuka apel semakin berpengaruh pada aroma akhir produk.

Untuk hasil uji organoleptik pada aspek tekstur menunjukan skor tertinggi pada perlakuan larutan cuka apel (7:10) dengan nilai 8,2 kategori bertekstur lembut. Dan untuk hasil uji hipotesis pada aspek tekstur terdapat pengaruh penggunaan larutan cuka apel dalam pembuatan *Cream Cheese*, yang ditunjukkan dengan X^2

hitung= 9,56 < X^2 tabel= 5,99 yang berarti berbeda nyata. Karena penggunaan cuka sangat berpengaruh pada tekstur akhir yang *Cream Cheese*

Sedangkan untuk hasil uji organoleptik pada aspek tekstur ketika dirasa menunjukkan skor tertinggi pada perlakuan larutan cuka apel (7:10) dengan nilai 3,8 kategori tidak lengket. Dan untuk hasil uji hipotesis pada aspek tekstur ketika dirasa tidak terdapat pengaruh penggunaan larutan cuka apel dalam pembuatan *Cream Cheese*, yang ditunjukkan dengan X^2 hitung= 0,8 < X^2 tabel= 5,99. Karena *Cream Cheese* pada perlakuan larutan cuka apel 7ml bertekstur lembut maka dari itu tekstur yang didapatkan ketika dirasakan tidak lengket pada dinding langit di mulut.

Hasil uji organoleptik pada aspek rasa gurih menunjukkan skor tertinggi pada perlakuan larutan cuka apel (5:10) dan (6:10) dengan nilai 3,7 kategori gurih. Sedangkan untuk hasil uji hipotesis pada aspek rasa gurih tidak terdapat pengaruh penggunaan larutan cuka apel dalam pembuatan *Cream Cheese*, yang ditunjukkan dengan X^2 hitung= 0,2 < X^2 tabel= 5,99. Dengan penambahan garam dapat menambah rasa dan pengawet alami untuk suatu makanan.

Pada hasil uji organoleptik pada aspek rasa asam menunjukkan skor tertinggi pada perlakuan larutan cuka apel (7:10) dengan nilai 3,7 kategori beraroma asam. Dan untuk hasil uji hipotesis pada aspek rasa asam tidak terdapat pengaruh penggunaan larutan cuka apel dalam pembuatan *Cream Cheese*, yang ditunjukkan dengan X^2 hitung= 4,5 < X^2 tabel= 5,99. Penggunaan cuka dalam pembuatan *Cream Cheese* akan menghasilkan rasa asam lebih tajam yang dapat memengaruhi rasa akhir dari produk. Oleh karena itu, sangat penting untuk menentukan kadar keasaman yang tepat agar rasa *Cream Cheese* tetap lembut (Hadju, R. Budiman et al., 2017)

Peneliti juga melakukan uji fisik pada daya oles *Cream Cheese*. Hasil uji fisik pada daya oles memperoleh nilai paling besar pada larutan cuka apel (5:10) dibandingkan dengan larutan cuka apel (6:10) dan (7:10). Dikarenakan semakin tinggi penggunaan cuka semakin padat sehingga daya oles yang didapatkan nantinya lebih kecil.

KESIMPULAN

Uji coba organoleptik dilakukan dengan 45 orang panelis agak terlatih untuk memberikan penilaian terhadap produk *Cream Cheese* dengan penggunaan larutan cuka apel sebanyak 5:10, 6:10, dan 7:10.

Hasil uji organoleptik terhadap 3 perlakuan *Cream Cheese* penggunaan larutan cuka apel menentukan perlakuan larutan cuka apel 5ml memiliki nilai rata-rata tertinggi pada aspek kepadatan 4,5, dan aspek warna 3,5. Perlakuan larutan cuka apel 6ml memiliki nilai rata-rata tertinggi pada aspek kekentalan 4,7, aspek aroma *creamy* 3,6 dan aspek rasa gurih 3,7. Dan untuk perlakuan larutan cuka apel 7ml memiliki nilai rata-rata tertinggi pada aspek aroma *creamy* 3,6, aspek aroma cuka apel 3,8, aspek tekstur 4,2, aspek tekstur ketika dirasa 3,9 dan aspek rasa asam 3,7.

Hasil uji hipotesis statistik dengan menggunakan uji *Kruskal Wallis* menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh penggunaan larutan cuka apel pada pembuatan *Cream Cheese* pada aspek kepadatan, kekentalan, warna, aroma *creamy*, tekstur ketika dirasa, rasa gurih, dan rasa asam dan terdapat pengaruh penggunaan cuka apel pada pembuatan *Cream Cheese* pada aspek aroma cuka apel dan tekstur.

Hal ini dikarenakan penggunaan jumlah cuka apel yang berbeda sehingga berpengaruh pada aroma cuka apel dan tekstur *Cream Cheese* akhirnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Budiman, Stevani, R. Hadju, S.E. Siswosubroto, and G.D.G. Rembet. (2017). Pemanfaatan Enzim Rennet Dan *Lactobacillus Plantarum* YN 1.3 Terhadap PH, Curd Dan Total Padatan Keju. *Zootec* 37(2). <http://doi.org/10.35792/zot.37.2.2017.16139>.
- Hidayat, Fajar, Naufal Afif Muhammad, and Wanza Qisthi Hanifah. (2023). *Mengenal Fresh Cheese*. <http://forbil.id/wp-content/uploads/2023/02/E-book-Fresh-Cheese.pdf>.
- Mahdiyah. 2016. *Statistik Pendidikan*. PT Remaja Rosdakarya.
- Rani, H. A. I. (2015). Karakteristik Fisik Bahan Pangan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian Universitas Padjadjaran*, X(July 2013), 2982–2994. <http://ejurnal.unisri.ac.id/index.php/jtpr/article/view/1531>
- Roswiem, A P. (2015). *Buku Saku Produk Halal: Makanan Dan Minuman*. Republika Penerbit. https://books.google.co.id/books?id=Bk_rDwAAQBAJ.
- Safari, A., Isnanisafitri, F. F., Horasio, D. T., & Fadhlillah, M. (2024). Optimasi Kandungan Lemak Total Krim Keju Dengan Penambahan Susu Full Cream Dan Kulit Ari Psyllium Dengan Pendekatan Rsm-Ccd Optimization of Total Fat Content of Cream Cheese With Addition of Full Cream Milk and Psyllium Husk With Rsm-Ccd Approach. 9(1), 50–56.
- Sappaile, Baso Intang. (2007). 356-Article Text-1142-1-10-20160929.Pdf.
- Subakti, Y., Anggarani, D. R., & Albana, P. (2012). *Bahan Makanan Terbaik menurut Al-Qur'an dan Sunnah*. Galangpress Publisher. <https://books.google.co.id/books?id=fnMsDAAAQBAJ>
- Sugiyono, P Dr. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D M. Dr. Ir. Sutopo. S. Pd*. ALFABETA, Cv.
- Taneh, R. N. V., Leman, M. A., & Khoman, J. A. (2017). Pengaruh rendaman cuka (asam asetat) terhadap kekerasan amalgam. *E-GIGI*, 5(2), 144–147. <https://doi.org/10.35790/eg.5.2.2017.16926>
- Wahyono, A., Jeon, J. A., Jeong, S. T., Kang, W. W. (2015). Chemical Characteristics of Korean Turbid Rice wine Prepared with Partially Gelatinized Wheat Flour Brewed Using Different Starters. *Jurnal Konferensi Internasional Pangan dan Pertanian* 22(2):7
- Yahdiyani, H., Anam, C., Widowati, E. 2015. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Penstabil Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Chili Cream Cheese. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4 (2), 56- 6