



Pertemuan 2

MEMBUAT KEJU SEDERHANA

Kamu suka keju?

Dwi Heni Setyowati, S. Pd

Keju



Hampir semua dari kita pasti sudah pernah makan keju. Bahkan ada yang sangat menyukai bahan makanan satu ini

Coba sebutkan makanan apa saja yang enak dimakan dengan keju!

Terbuat dari apa keju itu?

yuk sama sama kita simak penjelasan mengenai keju dan cara membuat keju sederhana!

LANDASAN TEORI

Pada dasarnya proses pembuatan keju adalah dengan mencampur zat asam dengan protein susu. Zat asam tersebut akan menggumpalkan protein pada susu sehingga memisahkan protein dengan whey (air).

Ada berbagai cara membuat keju. Mulai dari yang sederhana sampai yang memerlukan pemeraman hingga bertahun tahun. Pembuatan keju masuk ke dalam bioteknologi karena menggunakan agen biologi berupa bakteri *Lactococcus lactic*, dan *Lactobacillus bulgaricus*.

Ada juga pembuatan keju dengan metode sederhana yaitu dengan mencampurkan susu dengan air cuka atau air lemon yang akan menghasilkan keju jenis soft cheese (cottage cheese)

Tujuan

1. Mengetahui proses pembuatan keju sederhana
2. Membuat keju dari metode sederhana

Alat & Bahan

- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....
- 5.....
- 6.....
- 7.....



Cara Membuat

- Siapkan alat dan bahan
- tuangkan susu ke dalam panci
- panaskan susu sampai muncul gelembung di pinggiran panci
- tuangkan asam cuka ke dalam panci sambil sesekali diaduk
- setelah terjadi gumpalan protein, matikan api lalu tutup wadah selama 3 menit
- buka wadah kemudian pisahkan gumpalan putih dengan air menggunakan saringan.
- gumpalan tersebut disebut dadih. peras dadih tersebut menggunakan kain bersih sampai agak kering
- setelah kering, tambahkan sedikit garam untuk memberikan rasa
- lalu masukkan ke dalam wadah dan simpan di kulkas kurang lebih 4 jam



Date: / /

Bahan utama pembuatan keju adalah....

Bahan yang ditambahkan dalam proses pembuatan keju adalah....

yang terjadi setelah susu dicampur dengan larutan asam adalah....

