

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Keju adalah produk berbahan dasar susu yang memiliki nilai ekonomi dan kandungan gizi yang tinggi, serta diminati oleh masyarakat di berbagai belahan dunia. Di dunia kuliner, keju *Camembert* dikenal sebagai salah satu keju lunak spesial yang mempunyai tekstur lembut dan cita rasa khas hasil fermentasi kapang tertentu. Jenis Kapang putih *Penicillium camembertii* banyak dimanfaatkan untuk pematangan keju lunak, seperti *Camembert* dan *Brie* (Ropars et al. 2020).

Keju *Camembert* mengandung mikroorganisme penting seperti *Penicillium camembertii*, yang memberikan lapisan putih khas pada permukaannya. Selain itu, bakteri seperti *Staphylococcus* dan *Brevibacterium* juga berperan dalam proses fermentasi, mempengaruhi rasa dan tekstur keju tersebut. Keju *Camembert* merupakan produk fermentasi yang sangat bergantung pada mikroorganisme, terutama kapang *Penicillium camembertii*. Jamur ini tidak hanya memberikan tampilan putih yang khas pada permukaan keju, tetapi juga berkontribusi pada pengembangan rasa dan aroma yang unik. Selain *Penicillium camembertii*, bakteri seperti *Staphylococcus* dan *Brevibacterium* juga terlibat dalam proses fermentasi, yang membantu menciptakan tekstur lembut dan cita rasa yang kompleks. Namun, keberadaan jamur ini terancam karena reproduksi aseksualnya yang terbatas, yang dapat mengurangi keragaman genetik dan kemampuan adaptasi terhadap perubahan lingkungan (Ropars et al., 2020).

1.2 Identifikasi Masalah

Camembert biasanya memiliki kulit berwarna putih yang dihasilkan oleh jamur *Penicillium camembertii*. Penggunaan *Penicillium camembertii* adalah komponen kunci dalam produksi keju *Camembert*, berkontribusi pada tekstur, rasa, dan aroma yang unik. Namun dibalik penggunaan stater kultur *Penicillium camembertii*, masih memiliki kecenderungan munculnya mikroorganisme lain seperti *Geotrichum candidum*, ragi seperti *Kluyveromyces lactis*, *Debaryomyces hansenii*, dan bakteri seperti *Brevibacterium linens* atau mikroorganisme lainnya.

Jika masalah ini tidak diatasi, industri keju dapat menghadapi tantangan dalam hal produksi dan keberlanjutan. Selain itu, minimnya pengetahuan tentang mengeksplor keragaman mikroorganisme yang muncul selain kapang *penicillium* pada saat proses

produksi, maka dari itu diharapkan dengan mengeksplor terkait keragaman mikroorganisme yang muncul pada proses produksi keju *Camembert* ini dapat memberikan pemahaman baru terkait apa saja yang muncul dan apakah membahayakan bagi tubuh jika dikonsumsi.

1.3 Kerangka Pemikiran

Keberhasilan produk keju camembert tak luput dari penggunaan kapang *Penicillium camembertii*, yang mana kapang tersebut merupakan kultur starter yang dominan dalam industri keju (Hamzaah, Kiki, and Umi 2022), dimana penggunaannya tidak tanpa tantangan. Disamping biaya produksi yang tinggi dan juga risiko kontaminasi mikroorganisme lainnya, dapat mempengaruhi kualitas dan penghentian produksi keju tersebut. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan kapang *Penicillium candidum* untuk melihat hasil akhir Miflora yang muncul pada produk keju *Camembert* tersebut.

1.4 Maksud dan Tujuan Penelitian

- 1.4.1 Maksud penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana miflora pada hasil akhir dari penyemprotan maupun penambahan saat masih dalam bentuk curding dari starter kultur *Penicilium camembertii* yang digunakan.
- 1.4.2 Tujuan penelitian ini adalah untuk melihat, pengaruh banyak atau sedikitnya penambahan stater kultur *Penicilium camembertii* terhadap hasil akhir pada produk keju *Camembert* yaitu menutupi permukaan keju atau tidak, apakah muncul mikroorganisme lain atau tidak juga apakah pengaruh lama perendaman dengan air garam berpengaruh.

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat yang didapatkan dari hasil penelitian ini adalah pemahaman yang lebih mendalam tentang mikroorganisme yang muncul dalam proses pembuatan keju *Camembert*

1.6 Hipotesis

Hipotesis yang ada pada penelitian ini yaitu terdapat Miflora yang muncul terhadap hasil akhir proses produksi keju *Camembert*.