

kulinologi

www.kulinologi.co.id

INDONESIA



MENIKMATI KELEZATAN

KEJU



MENGENAL
KEJU
NATURAL
DAN KEJU
OLAHAN



Sudah umum diketahui bahwa keju adalah bahan pangan yang dibuat dari susu. Susu bisa berasal dari susu sapi, susu kerbau, susu kambing, susu domba,- susu unta, dan lain-lain.





Conjunction with:



The 5th Indonesia International Food and Beverage Processing, Packaging, Ingredients & Supply-Chain Exhibition 2025

29 - 31
JULY 2025

JIExpo Kemayoran,
Jakarta-Indonesia



RESERVE MY BOOTH

The Comprehensive Platform for

**SMART F&B PRODUCTIONS FROM INGREDIENTS,
AUTOMATION TO LOGISTICS SOLUTIONS**

Info:  +62 21 - 54358118

 info@gem-indonesia.net

 GEM INDONESIA



Masing-masing jenis susu akan menghasilkan keju yang berbeda-beda. Sebagai contoh, dengan cara pengolahan yang sama, keju feta yang dibuat dengan menggunakan susu sapi akan mempunyai ciri khas yang berbeda dibandingkan dengan yang dibuat dengan susu kambing. Perbedaan yang utama terletak pada aroma dan flavornya.



Sejak awal dikembangkan, sudah tak terhitung pengalaman mencoba para pembuat keju untuk menghasilkan aneka jenis keju dari yang teksturnya lunak sampai keras dan dari yang aromanya ringan sampai tajam. Secara sederhana, pembuatan keju adalah pengetahuan untuk mengubah sejumlah susu menjadi suatu blok keju. Susu dikoagulasi untuk menghasilkan gumpalan dengan memanfaatkan hasil kerja asam laktat, yang dihasilkan dari penguraian laktosa susu oleh mikroba starter keju, dan enzim penggumpal.





Whey yang dihasilkan selanjutnya dipisahkan dari gumpalannya untuk kemudian gumpalan tersebut diolah dengan berbagai perlakuan yang dapat menghasilkan banyak jenis keju natural.

Keju natural yang dihasilkan dapat dikonsumsi dalam keadaan segar atau diperam terlebih dahulu. Keju yang diperam akan mempunyai flavor yang lebih kuat dibandingkan keju segar.

INDONESIA INTERNATIONAL



ALLFOOD
INDONESIA

FOOD & HORECA EXPO

INDONESIA INTERNATIONAL FOOD & HORECA EXPO

The 3rd International Exhibition of Food & beverage products,
Technologies, Ingredients, Addictives, Raw Material, Services,
Equipments, and Supplies.

Indonesia Conventional Exhibition, Tangerang , Indonesia.

2025

30 APRIL - 3 MAY





Sebagai contoh keju natural yang paling populer adalah keju cheddar yang asal mulanya dibuat di desa kecil Cheddar, Inggris. Keju ini dapat diolah lebih lanjut menjadi keju cheddar olahan. Keju cheddar yang muda, sedang, dan tua dicampur dan dipanaskan secara pasteurisasi dengan menambahkan emulsifier hingga membentuk gel dalam keadaan panas. Lalu gel tersebut segera dikemas sesuai bentuk dan beratnya serta didinginkan hingga mengeras kembali.





Hasil akhirnya disebut sebagai keju cheddar olahan. Keju olahan dapat juga dibuat dengan menggunakan keju natural jenis lain, misalnya keju gouda. Hasilnya disebut sebagai keju gouda olahan. Bila keju natural yang digunakan adalah keju emmental, maka hasilnya menjadi keju temmental olahan. Dua jenis yang terakhir ini memang tidak populer di Indonesia, namun dapat menjadi variasi rasa pada penggunaannya untuk kuliner.



Selain itu, dalam pembuatan keju olahan bisa juga menggunakan campuran beberapa jenis keju natural hingga mempunyai sensasi rasa yang khas. Campuran dengan bahan-bahan lain juga menambah kekayaan variasi keju olahan. Misalnya dengan menambahkan rasa onion, smoke, tomat, buah-buahan, kacang-kacangan, dan lain-lain.



BANDUNG INTERNATIONAL FOOD & HORECA EXPO

13 - 16 FEBRUARY 2025

SUDIRMAN GRAND
BALLROOM, BANDUNG

THE 10TH EDITION OF BANDUNG INTERNATIONAL EXHIBITION ON FOOD & BEVERAGE PRODUCTS, TECHNOLOGIES, INGREDIENTS, ADDITIVES, RAW MATERIAL, SERVICES, EQUIPMENTS AND SUPPLIES.



Pada prinsipnya, keju natural dibuat dari susu, sedangkan keju olahan dibuat dari keju natural. Meskipun tidak sama persis, keduanya sama-sama merupakan produk yang berasal dari susu sehingga dapat digunakan sebagai pilihan dalam hidangan maupun olahan pangan yang mengandung keju.

Menikmati Kelezatan Keju





Keju adalah makanan yang sudah ada dalam sejarah sejak berabad-abad. Asal-mulanya keju ditemukan dengan tidak sengaja ketika sekumpulan kafilah di Timur Tengah melakukan perjalanan panjang melintasi padang pasir.







Pada saat memulai perjalanannya mereka menyiapkan bekal berupa minuman susu yang disimpan dalam suatu wadah kantong yang terbuat dari perut sapi. Di tengah perjalanan, sewaktu mereka beristirahat untuk minum bekal susu yang dibawanya, ternyata susu tersebut telah berubah menjadi asam dengan gumpalan yang memadat dan ada cairan beningnya. Ketika diicip ternyata padatannya terasa lezat dan cairannya juga nikmat dengan sedikit rasa manis. Padatan inilah yang sekarang dikenal sebagai keju, sedangkan cairannya disebut dengan nama whey.



Sebagai produk hasil industri, keju dikembangkan dengan aneka olah seni dan teknologi dari pembuatnya. Keju yang paling populer di Indonesia adalah keju cheddar.



Dengan kondisi udaranya yang tropis, maka keju cheddar olahan akan lebih mudah dijumpai di pasar ketimbang keju cheddar natural. Keju cheddar olahan tidak memerlukan pendingin untuk keperluan distribusinya, sementara keju cheddar natural harus didinginkan.



Kini ribuan jenis keju telah dapat dibuat untuk aneka penggunaan. Beberapa dari aplikasi keju dalam olahan kuliner dapat dilihat pada tabel di di atas ini. Penggunaan keju juga telah banyak diterapkan dalam aneka makanan lokal. Beberapa diantaranya adalah keju dalam nasi goreng (diparut), keju dalam mi rebus (potong dadu), dan keju dalam aneka jajanan (pastel, lumpia, serabi, dan lain-lain). Pada penggunaan tersebut, kebanyakan dipakai dengan cara diparut atau potong dadu dan memanjang. Jenis kejunya kebanyakan adalah keju cheddar olahan yang tahan leleh sehingga setelah dipanaskan bentuknya masih relatif utuh seperti semula.



SIGN UP TODAY
TO RECEIVE YOUR
FREE MAGAZINE
IN YOUR EMAIL
EVERY MONTH



If you have a friend or colleague who would be interested in receiving Foodreview Indonesia, please feel free to share the latest issue, and our special digital subscription offer with them today.

<https://www.bit.ly/FRIDIGITAL>





Keju yang paling umum digunakan agar meleleh sewaktu dipanggang adalah keju mozzarella. Keju ini yang khas pada aplikasi pizza dapat memberikan sifat leleh dan melar yang baik sementara aromanya sangat lembut dan ringan. Pada prakteknya, keju mozzarella ini sering dikombinasi dengan keju lain untuk mendapatkan aroma yang lebih kuat. Keju cheddar, keju parmesan, dan keju romano adalah beberapa jenis keju yang dapat dikombinasi tersebut.



Ada juga keju olahan yang dibuat berkarakter mirip keju mozzarella. Sebutannya adalah keju pizza atau keju pizza analog. Selain keju ini dapat leleh dan melar, pada saat dipanaskan tidak terlihat minyak yang keluar atau memisah seperti keju mozzarella. Ini disebabkan emulsi keju yang lebih kuat pada keju olahan pizza.



Pemakaian keju dalam aneka kuliner memang dapat dikombinasi dari beberapa jenis keju. Ini dilakukan untuk mendapatkan sifat keju yang khas dari masing-masing jenis, sehingga makanan hasil olahannya akan mempunyai sensasi yang berbeda dan bernilai lebih.

Keju yang Tepat untuk Pizza





Tak diragukan lagi, keju populer untuk topping pizza adalah mozzarella. Mozzarella, jenis keju lunak asli dari Naples, Italia ini memang didesain untuk dimakan dalam keadaan segar (fresh). Awalnya mozzarella terbuat dari susu kerbau, kadar airnya tinggi sehingga memiliki masa simpan yang tidak lama. Tekstur keju ini sangat lembut, tidak dapat diparut, dan biasanya keju dipotong-potong saat akan digunakan.

HOW TO BUILD YOUR BRAND

WITH

INSTAGRAM



@kulinologi.co.id



@foodforkidsindonesia

Contact



marketing@kulinologi.co.id



+62 251 8372 333



0857 8247 5179



Mozzarella sekarang tidak lagi terbuat dari susu kerbau, melainkan susu sapi, dengan kadar air yang lebih rendah, sehingga waktu simpannya menjadi lebih panjang. Mozzarella terdiri dari beberapa varian berdasarkan kadar air dan kandungan lemak susunya-nya. Sedikit eksperimen perlu dilakukan untuk mengetahui dan mendapatkan mozzarella yang tepat seperti yang Anda inginkan. Masing-masing mozzarella memiliki kemampuan dalam meleleh dan berubah menjadi cokelat.



Tetapi mozzarella bukan satu-satunya keju yang dapat digunakan untuk topping pizza. Pertimbangkan untuk mencoba keju lainnya guna menghasilkan flavor yang berbeda.





1. Provolone- termasuk kedalam hard atau semi-hard cheese, terdiri dari dua jenis yakni keju provolone yang diasap dan tidak. Keju provolone yang tidak diasap (non-smoked provolone) memiliki nutty flavor alias citarasa seperti kacang. Sedangkan smoked provolone memiliki flavor yang lebih kuat, dengan citarasa smoky taste yang sangat kuat. Provolone dapat digunakan sendiri atau dapat dikombinasikan dengan mozzarella.



2. Cheddar- dari yang warnanya putih hingga oranye, dari yang citarasanya mild hingga tajam, cheddar merupakan keju tepat untuk pizza. Daya leleh cheddar bagus, tetapi tidak terlalu ‘melar’, jadi cheddar selalu dikombinasikan dengan mozzarella atau provolone ketika digunakan.



3. Romano & Parmesan- keju ini biasa digunakan yang jenis kering kemudian di parut dan disandingkan dengan hidangan pasta. Romano dan parmesan digunakan pada pizza untuk menambah flavor. Paduan keduanya akan menguatkan citarasa pizza, termasuk untuk keju yang jenisnya kering dan yang diparut. Parmesan tersedia dalam keadaan segar, dapat dipotong atau diparut. Fresh parmesan lebih baik digunakan untuk pizza daripada jenis parmesan yang kering.



4. Feta- keju feta merupakan keju yang dikur-
ing dalam suatu larutan brine dan banyak dijual
dalam bentuk kotak kecil dalam suatu larutan.
Keju feta merupakan keju bagus, cocok di-
kombinasikan dengan keju lain atau digunakan
sendiri. Rasanya salty, dan saat dipanggang
akan mengeluarkan citarasa earth flavor yang
sangat khas.



5. Swiss- keju swiss sangat berflavor (flavorful). Termasuk jenis salty cheese yang setiap orang belum tentu suka jika keju tersebut ada pada pizza. Kehadiran keju swiss sebagai topping pizza dapat memberikan aksen bahwa pizza tersebut memiliki flavor yang kuat, dan sebaiknya keju swiss ditambahkan tidak lebih dari 10%. Keju swiss memiliki kemampuan ‘melar’ yang baik setelah meleleh. Keuntungan lain menggunakan keju swiss adalah lebih hemat, karena keju ini dapat dikombinasikan dengan keju lain.



6. Monterey Jack- keju ini salah satu terbaik untuk pizza, tekstur terbaik diperoleh jika keju monterey jack dicampur tidak lebih dari 30% dengan keju lain. Keju monterey jack terbaik adalah keju dengan jumlah lubang yang sedikit.



7. Muenster- keju jenis soft-cheese ini memiliki flavor kuat yang dapat digunakan sebagai aksen pada pizza. Potong-potong kecil keju ini saat akan digunakan pada pizza.

Ingin Produk Anda Memiliki Jangkauan Pelanggan yang Luas?

Kami memiliki lebih dari 14,000 readership dengan pembaca utama adalah *housewife*, *entrepreneur*, *employee*, *catering owners*, *restaurant owners*, dan peneliti juga pemerintah serta mahasiswa jurusan pangan dan boga.



Cakupan layanan

- Digital Magazine
- Online Banner
- Social Media Management: Content & Promotion
- Website Development: Content & Maintenance
- Webinar & Workshop
- Motion Graphic, Video & Photography
- Newsletter
- Digital Marketing

Mengapa Harus Bekerja Sama dengan Kami?



Pengunjung Situs Web
15.000 ++ per bulan



Database Newsletter
3,000++ email



Pengikut Instagram
6,500++ Pengikut

Contact Us:

Ms. Tissa Eritha

tissa@foodreview.co.id / +62 857 8247 5179

Mr. Andang Setiadi

andang@foodreview.co.id / +62 816 1852 805