

ABSTRAK

KUALITAS KIMIA YOGHURT SUSU SAPI DENGAN MENGGUNAKAN KOMBINASI STARTER YANG BERBEDA

Oleh

Dicky Sulistiawan

Latar belakang Penelitian ini untuk mengetahui kualitas kimia pada yoghurt susu sapi. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan percobaan menggunakan RAL (Rancangan Acak Lengkap) yang terdiri dari empat perlakuan empat ulangan, Pada setiap perlakuan menggunakan kombinasi starter yang berbeda dengan jumlah 20 sampel. Data yang diperoleh diuji sesuai dengan analisis ragam. Bila terdapat pengaruh nyata dilakukan Uji Beda Nyata Terkecil (BNT) pada taraf 5%. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perlakuan penggunaan kombinasi starter yang berbeda memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar lemak yoghurt. Kombinasi starter yang berbeda berpengaruh nyata terhadap kadar lemak yoghurt, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar protein dan air.

Kata kunci: Starter, Lemak, Protein, dan Air

ABSTRACT

Chemical Quality Of Cow Milk Yoghurt Using Different Combinations of Starters

By

Dicky Sulistiawan

The background of this research is to determine the chemical quality of cow's milk yoghurt. This research used an experimental design method using RAL (Completely Randomized Design) which consisted of four treatments and four replications. Each treatment used a different starter combination with a total of 20 samples. The data obtained were tested according to analysis of variance. If there is a real effect, a Least Significant Difference Test (BNT) is carried out at the 5% level. The results of this study showed that the treatment using different starter combinations had a significant effect ($P < 0.05$) on the fat content of yoghurt. Different starter combinations have a significant effect on the fat content of yoghurt, but have no significant effect on protein and water content.

Keywords : Starter, Fat, Protein, and Water