

RINGKASAN

AVAN VALIAN ADITYA. H2E 006 008. 2010. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Tanah pada Proses Pembuatan Yogurt terhadap Keasaman, Kekentalan, Bahan Kering, dan Kesukaan Konsumen. (*The Influence of Peanut Flour Addition in Making of Yoghurt on Acidity, Viscosity, Total Solid, and Consumer Preference*). (Pembimbing : **NURWANTORO** dan **YOYOK BUDI PRAMONO**).

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui tingkat keasaman, kekentalan, bahan kering dan tingkat penerimaan konsumen terhadap yogurt dengan bahan dasar susu sapi yang ditambah dengan tepung kacang tanah.

Materi yang digunakan dalam penelitian ini adalah susu sapi, starter bakteri *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*, tepung kacang tanah, NaOH 0,1N, indikator fenolftalein (PP) 1% dan aquades. Pengujian terhadap keasaman yogurt dilakukan dengan titrasi menggunakan NaOH 0,1N, pengujian terhadap kekentalan yogurt dilakukan dengan menggunakan pipa *Ostwald*, pengujian terhadap bahan kering yogurt dilakukan dengan metode oven, dan pengujian kesukaan konsumen terhadap yogurt dilakukan dengan menggunakan kuisioner yang diisi oleh panelis. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 4 kali ulangan. Perlakuan yang diterapkan dalam penelitian ini adalah T0 (tanpa penambahan tepung kacang tanah); T1 (penambahan tepung kacang tanah 1%); T2 (penambahan tepung kacang tanah 2%); T3 (penambahan tepung kacang tanah 3%); dan T4 (penambahan tepung kacang tanah 4%). Parameter yang diamati meliputi keasaman, kekentalan, bahan kering, dan kesukaan konsumen. Data yang diperoleh diolah secara statistik dengan analisis ragam pada galat 5% untuk mengetahui pengaruh perlakuan. Apabila ada pengaruh nyata perlakuan untuk keasaman, kekentalan dan berat kering maka dilanjutkan dengan Uji Wilayah Ganda Duncan sedangkan pada kesukaan konsumen dilanjutkan dengan Uji Beda Nyata Jujur.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang nyata ($p < 0,05$) antara penambahan tepung kacang tanah terhadap keasaman, kekentalan, bahan kering, dan kesukaan konsumen pada yogurt. Keasaman yogurt akan menurun seiring dengan meningkatnya jumlah tepung kacang tanah yang ditambahkan. Kekentalan yogurt akan meningkat seiring dengan meningkatnya jumlah tepung kacang tanah yang ditambahkan. Bahan kering yogurt akan meningkat seiring dengan meningkatnya jumlah tepung kacang tanah yang ditambahkan. Yogurt yang ditambah tepung kacang tanah memiliki tingkat kesukaan oleh konsumen mulai dari tidak suka sampai suka. Yogurt yang paling disukai adalah yogurt dengan penambahan tepung kacang tanah sebesar 3%.

Kata kunci : yogurt, kacang tanah, keasaman, kekentalan, bahan kering.