

RINGKASAN

ATMI YULITA DIAH KURNIASARI. H2E 003 223. 2008. Pengaruh Lama Inkubasi pada Proses Pembuatan Yogurt Susu Kambing yang Ditambah Buah Durian 5% terhadap Kadar Pati, Kadar Lemak Dan Kekentalan (*The Influence of Incubation Period in the Processing of Yogurt of Goat's Milk that was with Durian Fruit 5% on Starch Content, Fat Content And Viscosity*) (Pembimbing: **NURWANTORO** dan **HENI RIZQIATI**)

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui adanya pengaruh lama inkubasi pada penambahan buah durian terhadap kadar pati, kadar lemak dan kekentalan pada yogurt yang dibuat dengan bahan dasar susu kambing segar. Penelitian dilakukan pada bulan September 2007 di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak, Laboratorium Fisiologi dan Biokimia Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro.

Materi yang digunakan dalam penelitian ini adalah susu kambing segar, durian montong, starter kombinasi yaitu bakteri asam laktat *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus acidophilus*, dan *Lactobacillus bulgaricus*. susu skim, *De Man Rogosa Sharpe* (MRS), booth eter, alkohol 70%, spiritus, aquades, NaOH 0,1 N, H₂SO₄, HCl 25% dan amil alkohol. Peralatan yang digunakan berupa gelas ukur, gelas beker, erlenmeyer, termometer, buret, tabung reaksi, cawan petri, pipet ukur, pengaduk kaca, autoklaf, inkubator, butirometer, oven, timbangan elektrik, alumunium foil, bunsen, kapas, kertas label, botol selai, stirrer elektrik, penangas air, viskotester, refrigerator dan sendok. Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 5 ulangan, Perlakuan yang diterapkan yaitu yogurt yang dibuat dengan penambahan buah durian 5% dan lama inkubasi 3 jam (T1), yogurt yang dibuat dengan penambahan buah durian 5% dan lama inkubasi 4 jam (T2), yogurt yang dibuat dengan penambahan buah durian 5% dan lama inkubasi 5 jam (T3), yogurt yang dibuat dengan penambahan buah durian 5% dan lama inkubasi 6 jam (T4) pada suhu 43⁰C. Variabel yang diamati meliputi: kadar pati, kadar lemak dan kekentalan. Data yang diperoleh diolah secara statistik dengan analisis ragam pada taraf 5% dan dilanjutkan uji wilayah Ganda Duncan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama inkubasi pada proses pembuatan yogurt susu kambing yang ditambah buah durian 5% menunjukkan tidak ada pengaruh yang nyata ($P > 0,05$) pada setiap perlakuan terhadap kadar lemak, tetapi terdapat pengaruh yang nyata ($P < 0,05$) pada setiap perlakuan terhadap kadar pati dan kekentalan. Kisaran kadar lemak adalah 4,06% (T1); 4,08% (T2); 4,17% (T3); 4,44% (T4). Kadar pati adalah 0,39% (T1); 0,35% (T2); 0,33% (T3); 0,31% (T4), dan kisaran kekentalan adalah 14,4cP (T1); 17,6cP (T2); 19,8cP (T3); 23,6cP (T4).

Kata kunci : yogurt, durian, kadar pati, kadar lemak dan kekentalan