

RINGKASAN

GUNAR DIAN PUTRI ISWANTI. H2E 003 237. Pengaruh Penambahan Buah Durian pada Pembuatan Yogurt Susu Kambing terhadap Kadar Lemak, Kadar Pati dan Kadar Protein (*The Effect of Durian Addition to the Goat Milk Yoghurt on Fat, Protein and Starch Contents*) (Pembimbing: **NURWANTORO** dan **HENI RIZQIATI**).

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Agustus 2007 di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan buah durian pada proses pembuatan yogurt susu kambing terhadap kadar lemak, kadar pati dan kadar protein.

Materi yang digunakan adalah susu kambing segar, starter kultur sebanyak 3 % yang diperoleh dari CV Cita Nasional yang terdiri dari campuran bakteri *Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus acidophilus* (dengan perbandingan 1:1:1), susu skim, buah durian. Peralatan yang digunakan adalah kapas, kertas label, kertas saring, alumunium foil, spatula, termometer, erlenmeyer, pipet ukur, gelas ukur, gelas piala, tabung reaksi, blender, panci, kompor, timbangan elektrik, magnetik stirer, *waterbath*, eksikator, refrigerator, oven, inkubator, autoklaf, buret, *soxhlet*, labu Kjeldahl, batu didih, tabung kondensor, alat destilasi. Bahan kimia yang digunakan adalah alkohol (10 % dan 80 %), aquadest, eter, formaldehid, $KMnO_4$, HCl, NaOH, K_2SO_4 , HgO, H_2BO_3 , H_3BO_3 , $Na_2S_2O_3$, H_2SO_4

Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap dengan 5 perlakuan dan 4 kali ulangan. Perlakuan yang digunakan dalam penelitian ini adalah penambahan buah durian dengan persentase yang berbeda, yaitu T_0 (penambahan daging buah durian sebesar 0% dari volume susu); T_1 (penambahan daging buah durian sebesar 2,5% dari volume susu); T_2 (penambahan daging buah durian sebesar 5% dari volume susu); T_3 (penambahan daging buah durian sebesar 7,5% dari volume susu); dan T_4 (penambahan daging buah durian sebesar 10% dari volume susu). Variabel yang diuji yaitu kadar lemak, kadar pati dan kadar protein. Data yang diperoleh dari perhitungan kadar lemak, kadar pati dan kadar protein dianalisis dengan menggunakan sidik ragam, apabila ada pengaruh dilanjutkan dengan uji Beda Nyata Duncan.

Hasil penelitian menunjukkan tidak adanya pengaruh penambahan buah durian dalam proses pembuatan yogurt susu kambing terhadap kadar lemak ($P < 0,05$), tetapi berpengaruh terhadap kadar pati dan kadar protein ($P > 0,05$). Hasil kisaran kadar lemak 5,75-6,83 %; kadar pati 0,30-0,34 %; kadar protein 2,78-5,76 %.

Kata kunci: Susu kambing, buah durian, yogurt, lemak, pati dan protein.