

MILK PROTEINS

SKRIPSI

**KUALITAS AKHIR YOGHURT YANG DIDAPATKAN DARI
PENCAMPURAN SUSU MURNI DAN SUSU KEDELAI
DENGAN KONSENTRASI YANG BERBEDA**



KK.
FKH 905/96
Are
h

MILIK
PERPUSTAKAAN
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA

OLEH :

JUANITA AREKA

CIREBON - JAWA BARAT

FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAM
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA
1995

**KUALITAS AKHIR YOGHURT YANG DIDAPATKAN DARI
PENCAMPURAN SUSU MURNI DAN SUSU KEDELAI
DENGAN KONSENTRASI YANG BERBEDA**

Skripsi sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Sarjana Kedokteran Hewan

pada

Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Airlangga

Oleh

JUANITA AREKA

068911604

Menyetujui

Komisi Pembimbing



Susilohadi Widjajanto T., M. S., Drh.

Pembimbing I

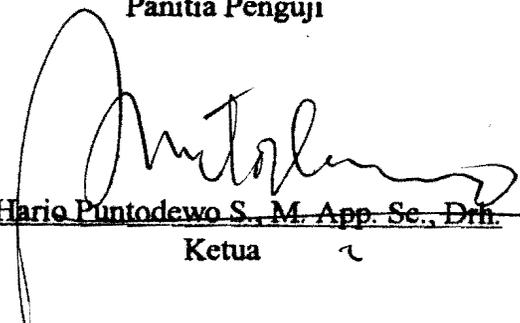


Soetji Prawesthirini, S. U., Drh.

Pembimbing II

Setelah mempelajari dan menguji dengan sungguh-sungguh kami berpendapat bahwa tulisan ini baik ruang lingkup maupun kualitasnya dapat diajukan sebagai skripsi untuk memperoleh gelar SARJANA KEDOKTERAN HEWAN.

Menyetujui
Panitia Penguji

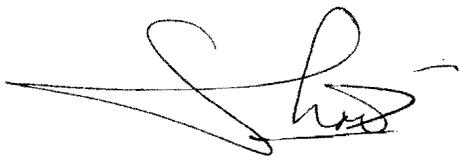

Dr. Hario Puntodewo S., M. App. Sc., Drh.
Ketua



Roostita Balia, Ph.D., M. App. Sc., Drh.
Anggota



Didik Handijatno, M. S., Drh.
Anggota



Susilohadi Widjajanto T., M. S., Drh.
Pembimbing I

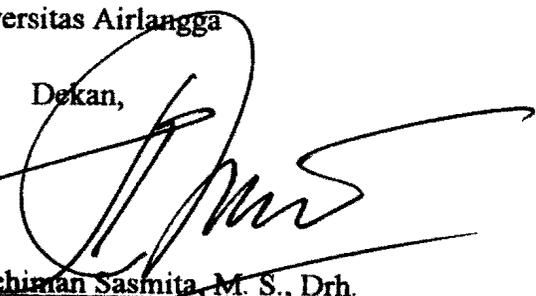


Soetji Prawesthirini, S. U., Drh.
Pembimbing II

Surabaya, Nopember 1994
Fakultas Kedokteran Hewan
Universitas Airlangga



Dekan,


Prof. Dr. H. Rochiman Sasmita, M. S., Drh.

NIP 130 350 739

KUALITAS AKHIR YOGHURT YANG DIDAPATKAN DARI PENCAMPURAN SUSU MURNI DAN SUSU KEDELAI DENGAN KONSENTRASI YANG BERBEDA

JUANITA AREKA

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sejauh mana pengaruh pencampuran susu murni dan susu kedelai sebagai bahan baku pembuatan yoghurt terhadap kualitas akhir yoghurt, yang dinilai secara laboratorik dan organoleptik. Pemeriksaan laboratorik meliputi pemeriksaan kadar protein, derajat keasaman dan kadar lemak. Sedangkan pemeriksaan organoleptik meliputi uji kesukaan terhadap keasaman, aroma dan konsistensi yoghurt.

Pengambilan sampel susu secara acak dengan mempertimbangkan bahwa setiap sampel susu berasal dari sapi yang berbeda, sedangkan susu kedelai diperoleh dari perbandingan antara kedelai dan air 1:10. Sebelum digunakan, masing-masing perlakuan diuji kualitasnya meliputi derajat keasaman, berat jenis (BJ), kadar protein dan kadar lemaknya.

Pembuatan yoghurt dilakukan dengan menginokulasikan starter sebanyak 2% ke dalam masing-masing perlakuan. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan lima perlakuan dan sepuluh kali ulangan. Lima perlakuan tersebut yaitu yoghurt dengan bahan baku Susu Murni (SM), Susu Kedelai (SK), dan campuran (SM:SK) dengan konsentrasi berturut-turut (1:1), (1:2) dan (2:1). Analisis data yang digunakan adalah Sidik Ragam, dan bila terdapat perbedaan yang nyata dilanjutkan dengan Uji Beda Nyata terkecil (BNT) 1%. Untuk Uji Organoleptik menggunakan analisis varian satu arah berdasarkan peringkat Kruskal-Wallis, jika terdapat perbedaan yang nyata maka dilanjutkan dengan uji perbandingan berganda.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa yoghurt dengan bahan baku susu murni, campuran susu murni dan susu kedelai dengan konsentrasi (1:1) dan (2:1) memenuhi kriteria yoghurt yang baik.