

**PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK KULIT KAYU MANIS  
(*Cinnamomum burmannii*) TERHADAP KADAR AIR, NILAI pH, TOTAL  
KOLONI BAKTERI ASAM LAKTAT, DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN  
YOGHURT SUSU KAMBING**

**Puji Hartini. R.**, dibawah bimbingan

Prof. Drh. Hj. Endang Purwati RN, MS., Ph.D dan Ely Vebriyanti, S.Pt., MP  
Bagian Teknologi dan Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Ilmu Peternakan  
Universitas Andalas Padang, 2016

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak kulit kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) dalam pembuatan produk yoghurt susu kambing terhadap kadar air, nilai pH, total koloni bakteri asam laktat, dan aktivitas antioksidan. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen yang dirancang dengan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan dalam penelitian ini adalah penambahan ekstrak kulit kayu manis A (0%), B (1%), C (2%), D (3%), E (4%). Penelitian ini menggunakan susu kambing Peranakan Etawa sebanyak 4200 ml dan ekstrak kulit kayu manis 80 ml. Peubah yang diamati adalah kadar air, nilai pH, total koloni bakteri asam laktat, dan aktivitas antioksidan. Rataan kadar air berkisar antara 81.26 – 85.56 %. Rataan nilai pH berkisar antara 4.74 - 4.30. Rataan total koloni bakteri asam laktat berkisar antara  $3.87 \times 10^8$  -  $7.95 \times 10^8$  CFU/ml. Rataan aktivitas antioksidan berkisar antara 10.98% - 27.88%. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pemberian ekstrak kulit kayu manis berpengaruh nyata ( $P < 0.05$ ) terhadap kadar air, nilai pH, total koloni bakteri asam laktat, dan aktivitas antioksidan. Dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa penggunaan ekstrak kulit kayu manis 4% merupakan yang terbaik dalam pembuatan yoghurt susu kambing.

Kata kunci : kayu manis, kadar air, pH, koloni bakteri, antioksidan