

**PENGARUH LAMA FERMENTASI TERHADAP KUALITAS
DAN NILAI ORGANOLEPTIK YOGURT SUSU SAPI
YANG DIINKUBASI PADA SUHU RUANG**

SKRIPSI



Oleh :

ITA JUNITA

1310611210

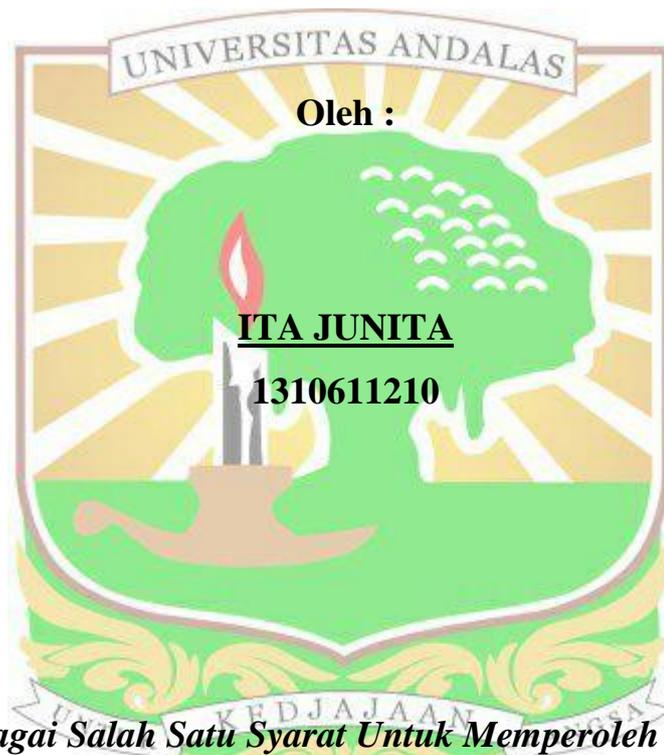
Prof. Dr. Ir. Salam N. Aritonang, MS

Afriani Sandra, S.Pt, M.Sc

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2018**

**PENGARUH LAMA FERMENTASI TERHADAP KUALITAS
DAN NILAI ORGANOLEPTIK YOGURT SUSU SAPI
YANG DIINKUBASI PADA SUHU RUANG**

SKRIPSI



Oleh :

ITA JUNITA

1310611210

*Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Peternakan*

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2018**

PENGARUH LAMA FERMENTASI TERHADAP KUALITAS DAN NILAI ORGANOLEPTIK YOGURT SUSU SAPI YANG DIINKUBASI PADA SUHU RUANG

Ita Junita, di bawah bimbingan

Prof. Dr. Ir. Salam N. Aritonang, MS dan Afriani Sandra, S.Pt, M.Sc
Bagian Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Ilmu Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang, 2018

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama fermentasi yogurt susu sapi yang diinkubasi pada suhu ruang terhadap pH, kadar protein, kadar lemak, viskositas dan nilai organoleptik. Penelitian ini menggunakan susu sapi segar sebanyak 6250 ml. Metode penelitian menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 4 perlakuan dan 5 kelompok pengerjaan sebagai ulangan. Perlakuan yang diberikan dalam penelitian ini adalah inkubasi pada suhu ruang dengan lama fermentasi A (12 jam), B (18 jam), C (24 jam) dan D (30 jam). Peubah yang diamati adalah pH, kadar protein, kadar lemak, viskositas dan nilai organoleptik. Lama fermentasi pada suhu ruang sangat nyata menurunkan pH, meningkatkan viskositas dan nilai organoleptik namun nyata menurunkan kadar lemak tetapi berpengaruh tidak nyata menurunkan kadar protein yogurt susu sapi yang dihasilkan. Fermentasi selama 18 jam adalah yang terbaik dalam menghasilkan yogurt susu sapi dengan nilai pH 5.62, kadar lemak 3.28, viskositas 1.18, organoleptik rasa 2.08, organoleptik aroma 2.07 dan organoleptik tekstur 1.96.

Kata kunci : fermentasi, *Lactobacillus plantarum*, *Streptococcus thermophilus*, suhu, yogurt