

**PEMBUATAN *GINGER MILK CURD* DENGAN
PENAMBAHAN SARI JAHE GAJAH (*Zingiber officinale var.
Officinarum*) TERHADAP RENDEMEN, KADAR PROTEIN
DAN SENSORI**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PAYAKUMBUH, 2024**

**PEMBUATAN *GINGER MILK CURD* DENGAN PENAMBAHAN
SARI JAHE GAJAH (*Zingiber officinale var. Officinarum*) TERHADAP
RENDEMEN, KADAR PROTEIN DAN SENSORI**

Frista Miftahul Jannah dibawah bimbingan :
Dr. Indri Juliyarsi, S.P., M.P dan **El Latifa Sri Suharto, S. Pt., M. Si**
Dapartemen Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Kampus Payakumbuh, 2024

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan sari jahe gajah (*Zingiber officinale var. Officinarum*) dengan konsentrasi yang berbeda terhadap rendemen, kadar protein dan sensori pada *ginger milk curd*. Penelitian ini menggunakan materi berupa 10.000 ml susu sapi segar FH, 8.000 gr jahe gajah dan gula sebanyak 1.000 gr. Metode yang digunakan yaitu menggunakan Rancangan Acak Kelompok dengan 4 perlakuan 5 ulangan. Perlakuan yang diberikan pada penelitian ini adalah penambahan sari jahe gajah pada *ginger milk curd* sebanyak P1 (15%), P2 (20%), P3 (25%) dan P4 (30%). Peubah yang diamati adalah rendemen, kadar protein dan sensori. Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan didapatkan hasil bahwa penambahan sari jahe gajah berpengaruh tidak nyata ($P>0,05$) terhadap rendemen, akan tetapi berpengaruh nyata ($P<0,05$) terhadap kadar protein dan nilai sensori warna, tekstur, rasa dan aroma pada *ginger milk curd*. Hasil konsentrasi terbaik dengan persentase penambahan sari jahe gajah pada pembuatan *ginger milk curd* terdapat pada perlakuan P1 (15%) dengan nilai rendemen 77,59%, kadar protein 6,10%, sensori warna 3,96 (suka), sensori tekstur 3,90 (suka), sensori rasa 3,66 (suka) dan sensori aroma 3,84 (suka).

Kata kunci : *ginger milk curd*, *kadar protein*, *rendemen*, *sari jahe gajah (Zingiber officinale var. Officinarum)*, *sensori*