

## ABSTRAK

**SAID, MULTIANA. PROSES PENGOLAHAN SUSU KAMBING MENJADI YOGHURT DAN PENGEMASANNYA ( *Studi Kasus di Pesantren Pertanian Darul Fallah, Ciampea Kab. Bogor Provinsi Jawa Barat*). Dibawah Bimbingan Marleni Limonu dan Zainudin Antuli.**

Kajian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana proses pengolahan susu kambing menjadi yoghurt dan pengemasannya di Pesantren Pertanian Darul Fallah (DaFa) Ciampea Kabupaten Bogor Provinsi Jawa Barat. Metode kajian yang digunakan metode eksperimen dan metode wawancara langsung dengan para karyawan Darul Fallah terutama karyawan pada unit pengolahan susu kambing. Data yang diambil adalah dengan beberapa variable pengamatan yaitu teknik pengolahan dan teknik pengemasan. Hasil yang diperoleh dari kajian ini menunjukkan bahwa pengolahan susu kambing menggunakan bahan baku susu sebanyak 5,8 liter dan menghasilkan yoghurt sebanyak 11 liter, dengan proses pengolahan diawali dengan penyediaan bahan baku, pasteurisasi, pendinginan, inokulasi, inkubasi, yoghurt, penambahan perisa, dan terakhir pengemasan, plastik kemasan yang digunakan menggunakan jenis kemasan plastik polietilen dengan ketebalan 0,20 mm.

**Kata kunci :** *Susu kambing, Pengolahan, yoghurt, pengemasan*