

**PERSETUJUAN PEMBIMBING**

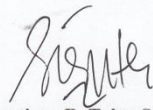
UJI KADAR PROTEIN, TOTAL ASAM DAN MIKROBA PADA YOGHURT  
SUSU KAMBING PERANAKAN ETAWA

Oleh

ASLI  
NIM : 621 410 042

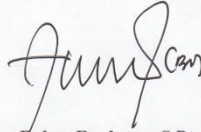
Telah diperiksa dan disetujui untuk diuji

**Pembimbing I**



Siswatiana R. Taha, S.Pt, M.Si  
NIP. 19800421 200501 2 001

**Pembimbing II**



Agus Bahar Rachman S.Pt, M.Si  
NIP. 19841030 201212 1 001

**Mengetahui**  
**Ketua Jurusan Peternakan**



Abdul Hamid Arsvad, S.Pt, M.Si  
NIP. 19661006 200501 1 001

**PERSETUJUAN PEMBIMBING**

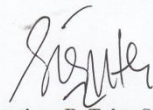
UJI KADAR PROTEIN, TOTAL ASAM DAN MIKROBA PADA YOGHURT  
SUSU KAMBING PERANAKAN ETAWA

Oleh

ASLI  
NIM : 621 410 042

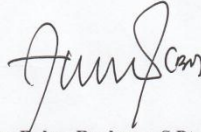
Telah diperiksa dan disetujui untuk diuji

**Pembimbing I**



Siswatiana R. Taha, S.Pt, M.Si  
NIP. 19800421 200501 2 001

**Pembimbing II**



Agus Bahar Rachman S.Pt, M.Si  
NIP. 19841030 201212 1 001

**Mengetahui**  
**Ketua Jurusan Peternakan**



Abdul Hamid Arsvad, S.Pt, M.Si  
NIP. 19661006 200501 1 001

**LEMBAR PENGESAHAN**

**UJI KADAR PROTEIN, TOTAL ASAM DAN MIKROBA PADA YOGHURT  
SUSU KAMBING PERANAKAN ETAWA**

Oleh

ASLI

NIM : 621 410 042

Telah dipertahankan di depan dewan penguji

**Hari / Tanggal : Jum'at 26 September 2014**

**Waktu : 10.00 – 12.00 WITA**

**Penguji**

1. Siswatiana R. Taha, S.Pt, M.Si  
NIP. 19800421 200501 2 001

1.....

2. Agus Bahar Rachman, S.Pt, M.Si  
NIP. 19841030 201212 1 001

2.....

3. Umbang A. Rokhayati S.Pt, MP  
NIP. 19760718 200604 2 001

3.....

4. Ir. Syukri I. Gubali, MP  
NIP. 19650514 199403 1 003

4.....

Gorontalo, 26 September 2014  
Dekan Fakultas Ilmu – Ilmu Pertanian  
Universitas Negeri Gorontalo



**Prof. Dr. Ir. Mahludin Baruwadi, MP**  
NIP. 19650711 199103 1 003

## ABSTRAK

**Asli. 2010. Uji Kadar Protein, Total Asam Dan Mikroba Pada Yoghurt Susu Kambing Peranakan Etawa. Pembimbing I Siswatiana R. Taha dan Pembimbing II Agus Bahar Rachman.**

Yoghurt adalah produk susu fermentasi dengan penambahan starter bakteri asam laktat. Bakteri yang berperan dalam proses fermentasi yoghurt pada umumnya adalah *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar protein, total asam dan mikroba pada yoghurt susu kambing peranakan etawa. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian eksperimen dengan perlakuan yoghurt susu kambing pagi dan yoghurt susu sore. Penelitian ini menggunakan Uji T dengan 3 kali ulangan dan data hasil perhitungan Analisis Varians jika menunjukkan beda nyata maka diuji lanjut dengan uji BNT dan BNJ 5% . Parameter pada penelitian ini adalah kadar protein, total asam dan mikroba. Hasil penelitian menunjukkan bahwa yoghurt susu kambing peranakan etawa yang diperah pada pagi hari memberikan pengaruh nyata terhadap kadar protein. di mana kadar protein yoghurt susu kambing peranakan etawa pada pagi hari lebih tinggi yaitu 5,69 % pada pemerahan hari ke 14 dari pada sore hari yaitu 4,02% pada yoghurt susu kambing pemerahan hari ke 11. Pada total asam yoghurt susu kambing peranakan etawa tertinggi terdapat pada pemerahan hari ke 14 yaitu pada sore yaitu 0,78 % . Tetapi di lihat dari rata – rata yoghurt selama pemerahan yang memiliki total asam tinggi terdapat pada pagi hari yaitu 0,61% dan pada sore hari 0,60%. Mikroba pada yoghurt susu kambing peranakan etawa pada pemerahan hari ke 10 banyak kontaminasi bakteri sehingga terdapat mikroba yang banyak di bandingkan dengan pemerahan susu kambing yang lainnya. Dapat di simpulkan bahwa yoghurt susu kambing yang di perah pada pagi memiliki kadar protein, total asam yang tinggi. Sedangkan mikroba pada sore hari yang lebih banyak dibandingkan pada pagi hari.

***Kata kunci: Susu Kambing, Yoghurt, Protein, Total asam dan Mikroba***