

LEMBAR PENGESAHAN

**ANALISIS KADAR AIR, ABU DAN pH PADA YOGHURT SUSU
KAMBING PERANAKAN ETAWA YANG DI PERAH PADA WAKTU
YANG BERBEDA**

OLEH

**BAMBANG SUGIONO
NIM : 621 410 053**

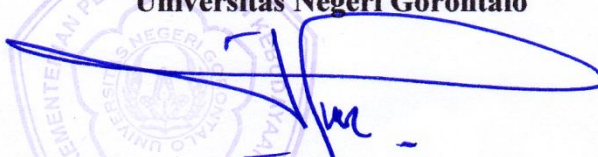
Telah dipertahankan di depan dewan penguji

Hari / Tanggal : 17 Maret 2015
Waktu : 09.00 – 11.00 WITA

Penguji

1. **Siswatiana R. Taha, S.Pt M.Si**
NIP. 19800421 20051 2001 (.....)
2. **Agus Bahar Rachman, S.Pt, M.Si**
NIP. 19841030 201212 1001 (.....)
3. **Dr.Muh.Mukhtar,S.Pt, M.Agr, Sc**
NIP. 19710826 2005001 1001 (.....)
4. **Umbang A. Rokhayati S.Pt MP**
NIP. 19760718 200504 2001 (.....)

**Gorontalo, 17 Maret 2015
Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Negeri Gorontalo**


Dr. Moh. Ikbah Bahua, SP, M.Si
NIP. 19720425 200112 1 003

PERSETUJUAN PEMBIMBING

**ANALISIS KADAR AIR, ABU DAN pH PADA YOGHURT SUSU
KAMBING PERANAKAN ETAWA YANG DI PERAH PADA WAKTU
YANG BERBEDA**

HASIL PENELITIAN

Oleh

Bambang Sugiono
NIM : 621 410 053

Telah diperiksa dan disetujui

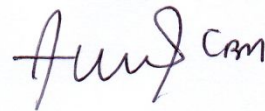
Tanggal : 17 Maret 2015

Dosen Pembimbing I



Siswatiana R. Taha, S.Pt M.Si
NIP. 19800421 20051 2001

Dosen Pembimbing II



Agus Bahar Rachman, S.Pt,M.Si
NIP. 19841030 201212 1001

Mengetahui:
Ketua Jurusan



Ir. Nibras Karnain Laya, MP
NIP. 19661206 200112 2 001

ABSTRAK

Analisis Kadar Air, Abu Dan pH Pada Yoghurt Susu Kambing Peranakan Etawa Yang Di Perah Pada Waktu Yang Berbeda. Skripsi. 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*. Susu kambing mempunyai kandungan gizi yang tinggi sehingga dapat menjadi alternatif produksi pengembangan susu kambing peranakan etawa sebagai pengganti susu sapi. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui kadar air, abu dan pH pada yoghurt susu kambing peranakan etawa yang di perah pada waktu yang berbeda. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian eksperimen dengan perlakuan yoghurt susu kambing pagi dan yoghurt susu kambing sore. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan 3 kali ulangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa yoghurt susu kambing peranakan etawa yang di perah pagi hari dan sore hari memberi pengaruh nyata terhadap kadar air, abu dan pH, dimana kadar air yoghurt susu kambing peranakan etawa pada hari ke 12 pagi hari tertinggi yaitu 86,77% dan kadar air terendah terjadi pada pemerahan sore hari 71,45% yaitu pada pemerahan hari ke 10. Pada kadar abu yoghurt susu kambing peranakan etawa tertinggi terdapat pada pemerahan hari ke 14 yaitu pada sore hari kadar abu mencapai 1,01% dan kadar abu tertinggi pada pagi pada pemerahan hari ke 11 yaitu 0,90%. Untuk nilai pH yoghurt susu kambing peranakan etawa tertinggi terdapat pada pemerahan hari ke 12 yaitu 6,66. Kesimpulan dari penelitian adalah bahwa pemerahan dengan waktu yang berbeda dapat mempengaruhi kualitas yoghurt susu kambing peranakan etawa dan kualitas yoghurt yang baik terdapat pada pemerahan susu kambing peranakan etawa pada pagi hari.

Kata kunci : Kadar Air, Kadar Abu dan pH, Susu Kambing, Yoghurt

ABSTRACT

Analysis of Water Content, Ash Content and pH in Etawah Goat Milk Yoghurt Which Were Milked at Different Time. Essay. Preceptor I Siswatiana R. Taha dan Preceptor II Agus Bahar Rachman.

Yoghurt is one of functional food which fermented from milk by using starter Lactic Acid Bacteria (LAB). Bacteria used in yoghurt fermentation were *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. Goat milk has high nutrient that can be used as substitution alternative of cow milk. This study aims to detect water content, ash content and pH in etawah goat milk yoghurt which were milked at different time. The research used experimental method with treatment of morning and evening goat milk yoghurt. This research used Completely Randomized Design with 3 replications. The result shows that etawah goat milk yoghurt which were milked in the morning and evening show significant effect to the water content, ash content, and pH. The highest water content of etawah goat milk yoghurt happened on milking in the morning at day-12 which is 86,77 % and the lowest water content happened on milking in evening at day-10 which is 71,45 %. The highest ash content of etawah goat milk yoghurt happened on milking in the morning at day-14 which is 1,01 % and the lowest ash content happened on milking in the morning at day-11 which is 71,45 %. The highest pH happened on milking day-12 which is 6,66. The conclusion is that milking at different time affect the quality of etawah goat milk yoghurt. The best quality of yoghurt happened on milking in the morning.

Keywords :Water Content, Ash Content, pH, Goat Milk, Yoghurt