

## RINGKASAN SKRIPSI

Susu kambing lebih mudah dicerna bila dibandingkan dengan susu sapi dikarenakan ukuran molekul lemak susu kambing lebih kecil dan secara alamiah sudah berada dalam keadaan homogen. Saat ini pemanfaatan susu kambing masih lebih rendah dibandingkan susu sapi. Hal ini dikarenakan susu kambing memiliki aroma khas prengus yang menyebabkan masyarakat kurang menyukai susu kambing. Perlunya dilakukan pengolahan susu kambing menjadi produk susu fermentasi untuk mengurangi bau prengus yang terdapat dalam susu kambing serta dapat memperpanjang daya simpan susu dan meningkatkan kualitas susu, salah satunya yoghurt dengan penambahan madu.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan madu hutan Kapuas Hulu dan formula terbaik yoghurt susu kambing PE terhadap kualitas pH, total asam, viskositas, rasa, warna, aroma, dan tekstur dari yoghurt susu kambing PE. penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode eksperimen yaitu dengan penambahan madu hutan Kapuas Hulu dalam pembuatan yoghurt susu kambing PE. metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan satu faktor perlakuan yaitu konsentrasi madu yang berbeda ( $P_0$ : 0%;  $P_1$ : 3%;  $P_2$ : 6%;  $P_3$ : 9%;  $P_4$ : 12%) dengan 5 ulangan. Variabel yang diamati pada penelitian ini yaitu nilai pH, total asam, viskositas dan uji organoleptik.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka diperoleh kesimpulan bahwa yoghurt susu kambing PE dengan penambahan madu hutan Kapuas Hulu memberikan pengaruh terhadap Viskositas, pH, total asam, rasa dan tekstur. Sedangkan pada penelitian ini tidak memberikan pengaruh terhadap warna dan aroma yoghurt susu kambing PE. Formula terbaik yoghurt susu kambing PE dengan penambahan madu hutan Kapuas Hulu pada konsentrasi 9% dengan nilai viskositas 0,34 dPass, pH 3,80, total asam 0,76%, rasa 4,16, warna 4,04, aroma 4,32 dan tekstur 2,8.

**Kata Kunci:** madu, susu kambing, yoghurt