

RINGKASAN SKRIPSI

Susu kambing memiliki nutrisi yang baik jika dikonsumsi secara rutin. Kandungan lemak lebih rendah dan protein yang tinggi dibandingkan susu sapi. Tetapi susu kambing kurang diminati oleh masyarakat karena adanya bau prengus. Kerusakan pada susu dan bau prengus dapat diminimalkan melalui teknologi pengolahan susu menjadi produk fermentasi salah satunya yoghurt. Yoghurt termasuk pangan probiotik berbasis susu dan umumnya menggunakan kultur *Streptococcus thermophiles* dan *Lactobacillus bulgarius*. Komposisi gizi susu akan lebih lengkap bila ditambahkan bahan yang mengandung oligosakarida yang berpotensi sebagai prebiotik yang mampu menstimulasi pertumbuhan probiotik. Salah satu bahan yang dapat dijadikan substrat adalah ubi jalar oranye.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung ubi jalar oranye terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik serta formulasi terbaik yoghurt susu kambing PE. Penelitian ini dilakukan dengan metode eksperimen yaitu dengan tepung ubi jalar oranye dalam pembuatan yoghurt susu kambing PE. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan konsentrasi tepung ubi jalar oranye (0%, 2%, 4%, 6%, 8% dan 10%) dengan 4 ulangan. Variable yang diamati yaitu viskositas, pH, Total Asam dan Organoleptik.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa yoghurt dengan penambahan tepung ubi jalar oranye mempunyai nilai rata-rata Viskositas 0,43-0,98 dPas, pH 4,17-3,78, Total Asam 0,51 - 1,09 %, Warna 2,76 - 3,96, Aroma 3,27 - 3,64, Rasa 1,92 - 3,28 dan Tekstur 3,40 - 3,16. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penambahan tepung ubi jalar oranye berpengaruh terhadap nilai viskositas, pH, total asam, warna dan rasa yoghurt susu kambing PE. Formulasi terbaik pada yoghurt susu kambing PE dengan penambahan tepung ubi jalar oranye terdapat pada penambahan 8% yaitu viskositas 0,83 dPas, nilai pH 3,82, total asam 1,03%, warna 3,71, aroma 3,68, rasa 3,24 dan tekstur 3,00.

Kata kunci: ubi jalar oranye, susu kambing, yoghurt.