

ABSTRAK

Defina, Nisha Fitriani. 2024. **Uji Total Mikroba dan Organoleptik Yogurt Susu Kambing, Kurma (*Phoenix dactylifera*) Fortifikasi Zinc**. Skripsi, Fakultas Kesehatan Universitas Nahdlatul Ulama Surabaya. Pendamping: Endah Budi Permana Putri, S.TP., M.P.H

Untuk meningkatkan sistem imunitas tubuh dapat ditingkatkan dengan mengkonsumsi vitamin ataupun suplemen pendukung. Bagi sebagian orang yang tidak dapat mengkonsumsi suplemen maupun vitamin mereka cenderung lebih memilih minuman yang dapat menunjang imunitas tubuh. Perlu adanya pengembangan pangan fungsional untuk menunjang kebutuhan masyarakat terkait menjaga sistem imunitas tubuh yaitu yogurt dengan fortifikasi zinc. Serta memikirkan terkait bahan dasar yang digunakan sebagai alternatif dari sebagian masyarakat yang alergi terhadap susu sapi dan turunannya. Tujuan penelitian ini untuk menganalisis jumlah total mikroba dan organoleptik yogurt susu kambing, kurma (*Phoenix dactylifera*) fortifikasi zinc.

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental dengan jenis Rancangan Acak Lengkap (RAL), yang dapat diartikan sebagai rancangan dengan berbagai perlakuan yang disusun secara acak untuk semua unit percobaan. Pengujian total mikroba menggunakan metode TPC (*Total Plate Count*). Dengan formulasi penggunaan starter bakteri *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus* sebesar 50 : 50 untuk 1 lt susu kambing. Penambahan sari kurma sebesar 1 sdm (15 gr) per 250 ml yogurt susu kambing dan fortifikasi masing-masing jenis zinc sebesar 0,22 mg.

Hasil Penelitian menunjukkan tidak ada perbedaan total mikroba pada yogurt susu kambing, kurma (*Phoenix dactylifera*) fortifikasi zinc ($p\text{-value} = 0,118$). Hasil uji organoleptik statistik pada variable rasa, aroma, tekstur dan daya terima memiliki $p\text{-value} \geq 0,05$ sedangkan uji organoleptik variabel warna memiliki $p\text{-value} = 0,001 (\leq 0,05)$. Berdasarkan hasil tersebut terbukti jika yogurt susu kambing, kurma (*Phoenix dactylifera*) fortifikasi zinc memberikan hasil yang berbeda pada warna yang dihasilkan. Ketiga jenis zinc bisa dipakai untuk fortifikasi pada yogurt susu kambing.

Kata Kunci : Yogurt, Fortifikasi Zinc, Total Mikroba, Organoleptik