

ABSTRAK

Baidhowi, Muhammad Fais. 2024. ***Analisis Titik Kritis Kehalalan Yogurt Susu Kambing dan Sari Kurma (Phoenix dactylifera) yang di Fortifikasi Zinc***. Skripsi, Program Studi S1 Gizi, Fakultas Kesehatan, Universitas Nahdlatul Ulama Surabaya. Pembimbing: Endah Budi Permana Putri, S.TP., M.P.H

Halal merupakan salah satu syarat produk agar dapat masuk kedalam pasar global yakni salah satunya Indonesia. Pada undang – undang No.23 tahun 2014 tentang jaminan produk halal memiliki sebuah amanat yakni mengenai tuntutan untuk pemerintah membentuk Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal. Penelitian ini bertujuan untuk menetapkan titik kritis kehalalan yoghurt susu kambing dan sari kurma yang di fortifikasi zinc.

Rancangan yang digunakan pada penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan metode studi literatur. Penelitian ini menggunakan lembar observasi dan alat tulis yang gunanya untuk menulis hasil observasi pada saat di tempat penelitian. Bahan yang digunakan dalam pembuatan yoghurt susu kambing kurma fortifikasi zinc yaitu susu kambing segar, bakteri *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*, zinc sulfat monohydrate, dan sari kurma ajwa.

Titik Kritis Kehalalan Yoghurt Susu Kambing dan Sari Kurma yang di Fortifikasi Zinc dari segi bahan yakni bakteri *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*, Zinc Sulfat Monohydrate dan Sari Kurma Ajwa sedangkan dari segi proses yakni pada saat fermentasi yoghurt pada suhu 37 C selama 24 jam. Saran yang dapat diambil dari penelitian yakni diharapkan bagi peneliti selanjutnya dapat menggali lebih dalam lagi dengan menggunakan jurnal atau penelitian terdahulu lebih banyak agar dapat mendapatkan hasil yang lebih detail terkait penelitian deskriptif ini, Sedangkan untuk Masyarakat umum dan produsen bisa memperhatikan lagi terkait komposisi dan proses pada produk.

Kata Kunci: Titik Kritis, Kehalalan, Yoghurt, Susu Kambing, Sari Kurma (*Phoenix dactylifera*), Zinc