

ABSTRAK

Seiring dengan kemajuan dan perkembangan teknologi di era globalisasi, masyarakat Indonesia pun mengalami kemajuan dan perkembangan di bidang pola makan. Beragam produk dibuat menjadi makanan dan minuman siap santap, seperti kopi, susu, teh, jus buah, yogurt, bubur instan, mi instan, dan minuman ringan. Masyarakat saat ini menginginkan produk pangan yang tidak hanya memberikan gizi, tetapi juga berdampak pada kesehatan karena semakin tinggi kesadaran akan kesehatan akan membawa perubahan tuntutan masyarakat akan produk pangan. Produk makanan ini dikenal sebagai makanan fungsional. Salah satu jenis makanan fungsional adalah yogurt. Di Indonesia yoghurt sendiri pada umumnya diolah dari susu sapi yang digunakan sebagai bahan baku pembuatan yoghurt sendiri karena produksi sapi dapat menghasilkan susu yang melimpah dan mudah didapatkan, namun disisi lain Indonesia sangat sulit untuk didapatkan dan harganya yang tinggi. susu adalah dasarnya. Terdapat kendala dalam mencari komoditas alternatif lain yang dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan yogurt, misalnya dari susu sapi hingga susu kambing. Namun seiring dengan perkembangan teknologi, yogurt telah dibuat dari berbagai komposisi bahan dasar dan bahan tambahan. Penambahan buah duwet pada yoghurt susu kambing selain sebagai pewarna, buah duwet juga kaya akan antioksidan. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian tentang yogurt susu kambing dengan penambahan buah duwet pada nilai ph, kandungan serat makanan dan kandungan asam laktat. Dalam penelitian ini menggunakan penelitian eksperimental, jenis penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola faktorial. Dalam penelitian ini digunakan 4 kelompok perlakuan yaitu perbedaan tingkat konsentrasi penambahan buah duwet (0%, 10%, 20%, 30%) dengan tiga kali pengulangan. Data yang diperoleh kemudian ditabulasikan ke dalam tabel dan akan diperiksa menggunakan uji One Way Anova. Jika ada perbedaan yang signifikan maka uji Duncan akan diterapkan. Pada penelitian ini dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan pada yogurt susu kambing dengan penambahan buah duwet baik terhadap nilai pH, kandungan serat pangan dan kadar asam laktat. Nilai pH terbaik untuk produk ini adalah 4,85, kadar serat pangan terbaik 2,10% dan kadar asam laktat terbaik 5,35%.

Kata kunci: nilai ph; kandungan serat makanan; kandungan asam laktat; yogurt susu kambing; buah duwet