

ABSTRAK**PENGARUH KONSENTRASI KULIT JERUK LEMON (*Citrus limon*)
TERHADAP PERSEPSI KONSUMEN PADA YOGHURT SUSU KAMBING**

Fransiska Eka Puspitasari

Universitas Sanata Dharma

2017

Susu kambing adalah susu yang dihasilkan oleh kambing betina setelah melahirkan. Susu kambing menghasilkan banyak zat gizi dibandingkan dengan susu sapi, namun tidak semua orang menyukai susu kambing karena susu kambing memiliki aroma khas yaitu aroma prengus. Susu kambing dapat dimanfaatkan sebagai olahan yoghurt. Yoghurt adalah susu yang dibuat melalui proses fermentasi bakteri yang bersifat asam dan yoghurt dapat dikonsumsi oleh orang yang menderita *lactose intolerance*. Dalam mengatasi aroma prengus yoghurt susu kambing maka perlu ditambahkan parutan kulit jeruk lemon.

Dalam penelitian ini yoghurt dibuat dengan menggunakan susu kambing dan tambahan parutan kulit jeruk lemon untuk menghilangkan aroma prengus susu kambing. Penelitian ini menggunakan konsentrasi kulit jeruk lemon 1 gram/100 ml, 2 gram/100 ml, dan 3 gram/100 ml serta kontrol atau tanpa penambahan parutan kulit jeruk dengan lama fermentasi 24 jam. Setiap perlakuan dan kontrol dibuat lima kali pengulangan, kemudian yoghurt yang dihasilkan selanjutnya diuji organoleptik oleh 15 panelis, lalu dianalisis secara statistik menggunakan uji Chi Square.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan parutan kulit jeruk lemon tidak memberikan perbedaan yang signifikan terhadap aroma prengus yang dihasilkan. Serta tidak ada perbedaan konsentrasi penambahan parutan kulit jeruk lemon yang disukai oleh konsumen.

Kata kunci : Yoghurt, susu kambing, parutan kulit jeruk, variasi konsentrasi

ABSTRACT**EFFECT OF CONCENTRATION LEATHER ORANGE LEMON (*Citrus limon*) ON CONSUMER PERCEPTION ON YOGURT GOAT MILK**

Fransiska Eka Puspitasari

Sanata Dharma University

2017

Goat milk is milk produced by female goats after childbirth. Goat milk produces many nutrients compared to cow's milk, but not everyone likes goat's milk because goat's milk has a distinctive odor that is the smell of prengus. Goat milk can be utilized as processed yoghurt. Yoghurt is a milk made through the acidic fermentation process of bacteria and yogurt can be consumed by people suffering from lactose intolerance. In overcoming the smell of goat milk yoghurt prengus it is necessary to add grated lemon peel.

In this study yoghurt is made by using goat's milk and additional grated lemon rind to remove the smell of milk goat prengus. This study used lemon peel skin concentration of 1 gram / 100 ml, 2 gram / 100 ml and 3 gram / 100 ml and control or without grated orange peel with 24 hours fermentation. Each treatment and control were made five repetitions, then the resulting yoghurt was then tested organoleptically by 15 panelists, then analyzed statistically.

The results showed that the addition of grated lemon rind does not give a significant difference to the resulting prengus scent. And there is not difference in the concentration of grated lemon rind which is favored by consumers.

Keywords: Yogurt, goat milk, grated orange peel, concentration variation