

Pengaruh Sari Rimpang Kencur (*Kaempferia galangal* L.) Terhadap Sifat Organoleptik pada Pembuatan Yoghurt Susu Kambing

Kristiana Kodi Kii
Universitas Sanata Dharma
2018

ABSTRAK

Susu kambing merupakan salah satu jenis susu yang tidak banyak dikonsumsi dan diketahui khasiatnya oleh masyarakat. Susu kambing memiliki nilai gizi lebih tinggi dari pada susu sapi namun kebanyakan konsumen tidak menyukai karena aroma dan rasa prengus. Untuk meningkatkan nilai konsumsi susu kambing salah satu cara dibuat yoghurt dan untuk mengatasi aroma dan rasa prengus dilakukan penambahan sari rimpang kencur. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh sari rimpang kencur terhadap sifat organoleptik, mengetahui kemampuan sari rimpang kencur untuk menghilangkan aroma dan rasa prengus serta mengetahui volume sari rimpang kencur yang dapat menghilangkan aroma dan rasa prengus yoghurt susu kambing.

Jenis penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 perlakuan yaitu 3 ml, 5 ml dan 7 ml dan kontrol dan masing-masing perlakuan dan kontrol dibuat 4 kali ulangan. Sari rimpang kencur dibuat dengan cara rimpang kencur dikupas, diblender dan disaring. Yoghurt yang dihasilkan kemudian diuji pH dan organoleptik (tekstur, aroma dan rasa) selanjutnya data dianalisis menggunakan *One Way Anova* dan Uji Kruskal-Wallis.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan sari rimpang kencur berpengaruh terhadap aroma dan tekstur tetapi tidak berpengaruh rasa. Semakin banyak penambahan sari rimpang kencur tekstur yang dihasilkan tidak kental dan aroma yoghurt yang dihasilkan semakin tidak prengus. Penambahan sari rimpang kencur mampu menghilangkan aroma prengus tetapi tidak mampu menghilangkan rasa prengus yoghurt susu kambing. Penambahan volume 7 ml sari rimpang kencur dapat menghilangkan aroma prengus pada yoghurt susu kambing.

Kata Kunci: yoghurt, susu kambing, sari rimpang kencur, organoleptik.

The Effects of Rhizome (Kaempferia galanga L.) Cutchery Juice on Organoleptic Characteristic in Making Goat Milk Yoghurt

Kristiana Kodi Kii
Sanata Dharma University
2018

ABSTRACT

Goat milk is one kind of milks which is not commonly consumed and known by the society. In fact, goat milk has much nutrient than cow milk, but most people do not like it because of its stink smell and bad taste. In order to increase the consumption, goat milk can be made into yoghurt. The stink smell can be removed by adding the rhizome cutchery juice. The aims of this research are to find out the effects of rhizome cutchery juice on the organoleptic characteristic, the ability of rhizome cutchery juice in removing the stink smell and bad taste in goat milk, and the volume of rhizome cutchery juice that can remove the stink smell and bad taste in yoghurt made from goat milk.

This research is a Rancangan Acak Lengkap (RLA) with three actions which are 5 ml, and 7, and controlling. Each of them is tested four times. The rhizome cutchery juice is made by peeling the cutchery, blending, and straining it. The yoghurt's pH and organoleptic are tested (texture, smell, and taste). Then, the data is analyzed by using One Way Anova and Kruskal-Wallis test.

The result showed that adding the rhizome cutchery juice affected the smell and texture but it did not remove the taste. The more rhizome cutchery juice the researcher added, the less thick the texture, and the better the smell. Adding rhizome cutchery juice can remove the stink smell but it cannot remove the bad taste of goat milk yoghurt. Adding 7 ml rhizome cutchery juice can remove the stink smell on milk goat yoghurt.

Keywords: yoghurt, goat milk, rhizome cutchery juice, organoleptic.