

ABSTRAK

“Pengaruh Konsentrasi Penambahan Bubuk Cokelat Terhadap Aroma dan Rasa
Dalam Pembuatan Yoghurt Berbahan Dasar Susu Kambing Etawa”

Maria Shinta Pramudya Hardhani
121434058
Universitas Sanata Dharma
2016

Susu kambing adalah salah satu jenis susu yang dihasilkan oleh binatang mamalia. Namun tidak semua orang menyukai susu kambing karena bila dikonsumsi secara langsung masih memiliki rasa dan aroma khas kambing. Tidak banyak olahan yang terbuat dari susu kambing, oleh sebab itu perlu adanya olahan susu kambing salah satunya adalah yoghurt. Yoghurt merupakan minuman fermentasi yang memiliki gizi tinggi dan dapat dikonsumsi oleh orang yang menderita *lactose intolerance*. Guna menghilangkan rasa dan aroma khas kambing yang terdapat pada susu ditambahkan perasa makanan yaitu bubuk cokelat.

Cokelat memiliki aroma dan rasa yang kuat sehingga dapat meminimalisir rasa dan aroma khas dari susu kambing. Dalam penelitian ini cokelat yang digunakan adalah yang berbentuk bubuk. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan bubuk cokelat dengan konsentrasi yang berbeda terhadap aroma dan rasa yoghurt susu kambing, serta mengetahui formula yoghurt yang disukai oleh panelis. Bahan yang digunakan adalah susu kambing etawa, bubuk cokelat dengan tiga taraf konsentrasi yaitu 2%, 4% dan 6% serta bakteri *S. thermophilus* dan *L. bulgaricus* yang terkandung dalam plain Biokul. Setiap perlakuan dan kontrol dibuat 3 kali pengulangan. Yoghurt yang dihasilkan selanjutnya diuji organoleptik oleh 15 panelis, lalu dianalisis secara statistik menggunakan uji Anova dan dilakukan uji lanjut yaitu uji Tukey.

Berdasarkan hasil uji organoleptik dijelaskan bahwa setiap perlakuan dan kontrol memiliki pengaruh terhadap aroma dan rasa. Tetapi secara statistik rasa memiliki hasil yang signifikan sedangkan aroma tidak. Yoghurt kontrol merupakan yoghurt yang paling disukai oleh panelis.

Kata kunci: yoghurt, susu kambing, bubuk cokelat, variasi konsentrasi, organoleptik.

ABSTRACT

“The Effect of Chocolate Powder Increment on Aroma and Flavor in The Process of Making Yoghurt Using Etawa Goat’s Milk”

Maria Shinta Pramudya Hardhani

121434058

Sanata Dharma University

2016

Goat’s milk was a kind of milk produced by a mammal. However, most people did not like it because it had its peculiar aroma and flavor of a goat if it was directly consumed. There were still a few products made from goat’s milk. Therefore, another product was needed and in this research, it focused on yoghurt, a fermented drink that contained good nutrition and could be consumed by people who suffered from *lactose intolerance*. In order to get rid of the peculiar aroma and flavor of a goat in the milk, food flavor, which was chocolate powder, was added.

Chocolate had a strong aroma and flavor so that it could minimize the strange aroma and flavor of goat’s milk. This research used a chocolate powder. The purpose of this research was to discover the effect of chocolate powder increment with different concentration on goat’s milk yoghurt aroma and flavor, also to find the yoghurt formula liked by panelist. The ingredients were etawa goat’s milk, chocolate powder with three levels of concentration that were 2%, 4%, and 6%, and bacteria, which were *S. thermophilus* and *L. Bulgaricus* in plain Biokul. Every treatment and control was done in 3 times of repetition. 15 panelists examined the produced yoghurt through an organoleptic test. After that, it was analyzed statistically using Anova test and using Tukey test for further action.

Based on the organoleptic test, every treatment and control had an effect on the aroma and flavor. The flavor had a significant result but the aroma had no significant result statistically. Most panelists liked the control yoghurt rather than the other yoghurt.

Keywords: yoghurt, goat’s milk, chocolate powder, variety of concentration, organoleptic.