

PENGARUH TINGKAT PENAMBAHAN SARI WORTEL (*Daucus carota* L.) TERHADAP KUALITAS KIMIA YOGHURT

Dina Ayu Theresia Purba dibawah bimbingan:
Dr. OLFA MEGA S.Pt., M.Si.¹⁾ dan Dr. Ir. ENDRI MUSNANDAR, M.S.²⁾

RINGKASAN

Susu merupakan bahan pangan yang bergizi tinggi karena mengandung nutrisi yang lengkap dan seimbang seperti protein, lemak, karbohidrat, mineral, dan vitamin. Yoghurt adalah produk hasil fermentasi susu menggunakan bakteri asam laktat. Bahan lain sering ditambah pada yoghurt bertujuan untuk meningkatkan nilai gizi, pemanis, stabilizer, flavour, serta pewarna untuk menarik minat konsumen. Tujuan penelitian ini adalah untuk mempelajari pengaruh tingkat penambahan sari wortel terhadap kualitas kimia yoghurt meliputi pH, kadar protein, kadar lemak, kadar asam laktat dan kadar air.

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Peternakan Fakultas Peternakan Universitas Jambi selama 30 hari dari 17 Januari - 17 Februari 2023 dengan menggunakan susu sapi dan wortel sebagai bahan baku. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan 5 ulangan, perlakuan tersebut adalah P0: tanpa penambahan sari wortel + madu, P1: sari wortel 15% + madu %; P2: sari wortel 20% + madu 6%; dan P3: sari wortel 25% + madu 6%. Data yang diperoleh dianalisis dengan sidik ragam, jika berpengaruh nyata maka dilanjutkan dengan uji Duncan.

Hasil penelitian menunjukkan penambahan sari wortel menurunkan pH dan kadar lemak yoghurt ($P < 0,05$). Nilai pH yoghurt berkisar antara 4,10 sampai 4,32 dan kadar lemak 4,28% sampai 7,35%. Penambahan sari wortel meningkatkan kadar asam laktat dan menurunkan kadar protein yoghurt ($P < 0,01$) dengan kisaran kadar asam laktat 3,4% sampai 3,9% dan kadar protein 1,70% sampai 2,45%, namun penambahan sari wortel tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap kadar air pada yoghurt dengan rata-rata kadar air 81,41%. Semakin tinggi tingkat penambahan sari wortel kadar asam laktat semakin meningkat dan kadar protein dan lemak semakin menurun.

Berdasarkan hasil ini dapat disimpulkan bahwa, Penambahan sari wortel dapat dilakukan pada pembuatan yoghurt. Penambahan sari wortel 15% sampai 25% dapat menurunkan nilai pH (4,08-4,32), kadar protein (1,71-2,45 %), dan kadar lemak (4,28-7,35%) serta meningkatkan kadar asam laktat (0,31-0,39%), penambahan sari wortel tidak berpengaruh terhadap kadar air (81,40%) dalam yoghurt.

Kata Kunci : *bakteri asam laktat, kualitas kimia, sari wortel, yoghurt*

Keterangan : ¹⁾ Pembimbing Utama

²⁾ Pembimbing Pendamping