

RINGKASAN

Karakteristik Yoghurt Susu Kambing Peranakan Etawa (PE) Dengan Penambahan Edamame (*Glycine max* (L.) merrill), Nurqis Indana Zulfa, C31192267, Tahun 2022, 50 halaman, Program Studi Produksi Ternak, Jurusan Peternakan, Politeknik Negeri Jember, Dr. Niswatin Hasanah, S.Pt., MP (Dosen Pembimbing).

Susu merupakan bahan pangan yang mempunyai nilai gizi tinggi dan bernutrisi yang sangat dibutuhkan tubuh antara lain protein dan lemak tinggi. Yoghurt adalah produk olahan susu pada proses fermentasi dengan ditambahkan kultur organisme yang menguntungkan bagi tubuh yaitu bakteri asam laktat (BAL) *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. Susu kambing memiliki kandungan gizi yang lebih tinggi dibanding susu sapi. Edamame memiliki kandungan yang lebih tinggi dibanding kedelai lain dan kaya akan antioksidan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai pH, *Salmonella*, dan uji sensoris yoghurt susu kambing dengan penambahan edamame. Rancangan percobaan yang digunakan yaitu RAL dengan 5 perlakuan dan 3 kali ulangan, dengan penambahan edamame P0 (0%), P1 (5%), P2 (10%), P3 (15%), P4 (20%). Data di analisis menggunakan ANOVA dan jika terdapat perbedaan nyata akan dilanjutkan dengan uji *Duncan's Multiple Range Test* (DMRT). Nilai pH pada yoghurt susu kambing dengan penambahan edamame berkisar antara 4,11-4,24. Uji *Salmonella* yang telah dilakukan pada yoghurt susu kambing dengan penambahan edamame menunjukkan hasil negatif (-) pada semua perlakuan. Hal ini sudah sesuai dengan Standar Nasional Indonesia tentang syarat mutu yoghurt SNI 02-2981-2009. Yoghurt kambing dengan penambahan edamame memiliki aroma agak bau edamame (kriteria tidak beraroma edamame hingga agak beraroma edamame), Pada yoghurt susu kambing dengan penambahan edamame memiliki tingkat kemanisan agak manis (kriteria sangat tidak manis hingga agak manis).