

## RINGKASAN

**Efektifitas penambahan susu skim Terhadap mutu dan syneresis yogurt**, Adji Maulana Ridwansyah, Nim C31151474, Tahun 2020, 46 hlm., Peternakan, Politeknik Negeri Jember, Erfan Kustiawan, S.Pt.MP (Pembimbing Utama).

Yogurt adalah produk pangan yang berasal dari susu yang difermentasi menggunakan bakteri tertentu. Biasanya digunakan bakteri *Lactobacillus Bulgaricus* dan *Streptococcus Thermophilus* (Taufik,2009). Dalam pelaksanaannya sering kali terjadi sineresis pada yogurt yang sudah lama. Sineresis merupakan proses merembesnya cairan dari suatu gel. Susu skim merupakan susu tanpa lemak yang sebagian besar bubuk susunya dibuat dengan menghilangkan sebagian besar air dan lemak yang terdapat dalam susu. Susu skim merupakan bagian dari susu yang krimnya diambil sebagian atau seluruhnya. Kandungan lemak pada susu skim kurang lebih 1%.Susu skim mengandung semua kandungan yang dimiliki susu pada umumnya kecuali lemak dan vitamin yang larut dalam lemak. Skim dapat digunakan pada pembuatan yogurt untuk mencegah sineresis. Hal ini dikarenakan skim dapat berperan sebagai padatan terlarut di dalam yogurt. Herawati dan Andang (2009) menyatakan bahwa bila padatan terlarut dalam yoghurt ditingkatkan dan dihomogenkan, maka dapat menaikkan viskositas (kekentalan) yoghurt yang dihasilkan. Hal ini juga didukung oleh pendapat Maulidya (2007) bahwa rendahnya padatan terlarut akan menyebabkan terjadinya sineresis pada yoghurt sehingga tekstur yoghurt menjadi rusak.

Studi ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana Efektifitas Penambahan Susu Skim Terhadap Mutu dan Syneresis Yogurt. Kegiatan pelaksanaan ini dilaksanakan pada tanggal 11 Juni 2020 sampai dengan 17 Juni 2020 di Perum Taman Gading, Kabupaten Jember.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Penambahan susu skim pada pembuatan Yogurt menghasilkan mutu organoleptik pada rasa dan kekentalan yang lebih disukai panelis, sedangkan warna dan aroma kedua yogurt sama-sama disukai oleh panelis. Serta menghasilkan pH dan keasaman yang lebih disukai panelis dibandingkan dengan yogurt yang dibuat tanpa penambahan susu skim.

Dan penambahan susu skim pada pembuatan yogurt menghasilkan terjadinya syneresis yang lebih cepat.