

## RINGKASAN

**Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Yoghurt Dengan Penambahan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*)**, Fitriya Dwi Handayani, NIM B32210124, Tahun 2024 38 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Ir. Abi Bakri. M. Si (Dosen Pembimbing).

Sumber daya alam yang tersedia di Indonesia yaitu sumber daya alam hewani dan nabati. Sumber daya alam hewani merupakan segala sesuatu yang dihasilkan oleh hewan dan dapat bermanfaat bagi manusia. Sumber daya alam hewani dapat diperbaharui melalui kegiatan peternakan, pelestarian, perikanan, dan sebagainya. Salah satu sumber daya alam hewani yang dihasilkan dari kegiatan peternakan yaitu susu. Susu bisa diolah menjadi berbagai macam produk, salah satunya yaitu yoghurt

Yoghurt terbuat dari susu yang difermentasi dengan bantuan bakteri asam laktat (BAL) seperti *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus*. Labu kuning atau biasa dikenal dengan nama waluh (*Cucurbita moschata*), termasuk dalam komoditas pangan yang pemanfaatannya masih sangat terbatas, padahal potensi gizinya sangat bergizi dan tentunya berguna bagi kesehatan (Gumolung, 2017), peneliti terpikirkan untuk mengolah keduanya menjadi yoghurt tepung labu kuning.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Terhadap Kadar Protein, Total Padatan Terlarut, dan Penerimaan Yoghurt Sinbiotik Tepung Labu Kuning. Pada penelitian ini dilakukan dengan menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dua faktorial yaitu lama fermentasi dan konsentrasi tepung labu kuning yang terdiri dari 9 perlakuan dengan 3 kali ulangan. Perlakuan tersebut adalah : F1 dengan lama fermentasi 18 jam, F2 20 jam, F3 22 jam. Dan K0 konsentrasi 0 %, K1 4% dan K2 8%. Sehingga diperoleh kombinasi perlakuan K0F1, K0F2, K0F3, K1F1, K1F2, K1F3, K2F1, K2F2 dan K2F3. Parameter pengamatan yang dilakukan yaitu sebagai berikut : kadar protein metode kjeldahl, total padatan terlarut dan uji sensoris dengan metode uji mutu hedonik.

Berdasarkan pengujian-pengujian yang dilakukan pada penelitian yoghurt tepung labu kuning, maka dilakukan analisis sidik ragam atau *Two ways ANOVA (analysis of variant)* pada taraf signifikan 5% untuk mengetahui apakah perlakuan memberikan pengaruh nyata atau tidak terhadap pengujian-pengujian yang dilakukan. Apabila terdapat pengaruh nyata maka data dilanjutkan dengan uji pembeda menggunakan uji *Tukey*. Hasil penelitian yoghurt tepung labu kuning memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap kadar protein dan mutu hedonik sedangkan total padatan terlarut tidak berbeda nyata.