

RINGKASAN

STUDI EVALUASI PRODUK HASIL PENGOLAHAN SUSU KAMBING SEGAR UD KARYA ETAWA FARM BANYUWANGI. Muhammad Aldi safitra. C31230402. 2026, 50 halaman, Progran Studi Produksi Terna, Jurusan Peternakan, Politeknik Negeri jember, Rizki Amalia Nurfitriani, S.Pt., M.Si.

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi produk hasil pengolahan susu kambing segar di UD Karya Etawa Farm Banyuwangi. Evaluasi dilakukan terhadap beberapa varian rasa produk susu kambing menggunakan uji organoleptik yang meliputi aroma, warna, rasa, tekstur, dan tingkat kesukaan panelis, serta pengujian nilai pH sebagai parameter kualitas produk. Metode analisis yang digunakan yaitu analisis deskriptif dan uji statistik ANOVA untuk mengetahui adanya perbedaan antar varian rasa.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa setiap varian rasa memiliki karakteristik organoleptik yang berbeda. Berdasarkan uji ANOVA, sebagian besar parameter tidak menunjukkan perbedaan yang nyata, kecuali pada parameter tekstur yang kemudian dilanjutkan dengan uji lanjut BNJ untuk mengetahui perbedaan antar perlakuan. Nilai pH produk susu kambing masih berada pada kisaran normal sesuai standar mutu susu segar, sehingga produk hasil pengolahan susu kambing di UD Karya Etawa Farm Banyuwangi masih layak dan dapat diterima oleh konsumen.

Hasil pengukuran pH menunjukkan bahwa susu kambing tanpa perisa memiliki pH normal (6,7), sedangkan penambahan perisa buah menurunkan pH menjadi 5,0–5,4, namun masih aman untuk dikonsumsi. Uji organoleptik menunjukkan bahwa aroma, warna, dan rasa tidak berbeda nyata antar varian, sehingga tingkat penerimaan panelis relatif sama. Sebaliknya, tekstur menunjukkan perbedaan signifikan, di mana varian coklat, jahe, dan nanas memiliki kekentalan yang lebih baik. Secara keseluruhan, variasi rasa lebih memengaruhi tekstur dibandingkan atribut sensori lainnya, tetapi semua produk tetap dapat diterima dengan baik oleh panelis.