

UJI COBA PENAMBAHAN EKSTRAK BUAH JERUK, STROBERI, DAN NAGA PADA PENGOLAHAN SUSU KAMBING BUBUK DI LABORATORIUM THP POLITEKNIK NEGERI LAMPUNG

Oleh

Widia Astuti

Teknologi Pangan

Politeknik Negeri Lampung

ABSTRAK

Kambing merupakan salah satu hewan yang dapat dimanfaatkan bagian tubuhnya, mulai dari daging, susu sampai kulitnya. Susu kambing memiliki banyak manfaat dan kandungan gizi lebih unggul dibandingkan susu sapi. Namun susu kambing memiliki aroma prengus sehingga masyarakat merasa enggan minum susu kambing dan lebih memilih susu sapi. Tujuan percobaan adalah untuk mengetahui tahapan proses penting serta karakter fisik dan kimia pengolahan susu kambing bubuk secara tradisional dengan penambahan ekstrak buah jeruk, stroberi, dan naga. Percobaan dilaksanakan pada 16 – 30 Mei 2022 di Laboratorium Teknologi Hasil Pertanian Politeknik Negeri Lampung. Uji coba pembuatan susu kambing bubuk dengan penambahan ekstrak buah dilakukan 2 tahap. Tahap pertama, pembuatan ekstrak buah. Tahap kedua, pembuatan susu kambing bubuk dengan penambahan ekstrak buah. Hasil percobaan menunjukkan bahwa proses pemasakan harus dilakukan pada suhu 60-70°C, selama pemasakan harus dilakukan pengadukan secara terus-menerus sampai membentuk pasta, melakukan perataan pasta susu pada loyang setipis-tipisnya, melakukan proses pengeringan pada suhu 60°C, selama proses pengeringan dilakukan pembolakbalikan. Warna susu kambing original, jeruk, stroberi, dan naga berturut-turut adalah putih, putih, putih kecoklatan dan putih kecoklatan. Susu kambing bubuk memiliki tekstur lembut. Susu kambing bubuk original dan susu kambing bubuk dengan penambahan ekstrak buah jeruk, stroberi, dan naga memiliki kisaran nilai kadar air (4,48%-5,18%), kadar lemak (21,79%- 26,09%), dan kadar protein (11,51 % - 14,44%).

Kata kunci: susu kambing, susu bubuk, dan ekstrak buah