

KARAKTERISTIK SENSORIS SUSU KAMBING BUBUK EKSTRAK BUAH DAN SUSU SKIM DENGAN METODE UJI PERBANDINGAN JAMAK

Oleh

Izza Fitri Latifah

Teknologi Pangan

Politeknik Negeri Lampung

ABSTRAK

Susu merupakan salah satu sumber protein hewani. Selain protein zat gizi yang dibutuhkan oleh manusia terdapat dalam susu, yaitu lemak, karbohidrat, mineral dan vitamin. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik sensoris SKB ekstrak buah dan susu skim dengan uji perbandingan jamak. Bahan utama adalah susu kambing murni dari peternakan Telaga Rizky, dan bahan tambahan adalah ekstrak buah jeruk, stroberi, buah naga, gula halus, dan susu skim. Uji sensoris yang dilakukan adalah uji perbandingan jamak yang menggunakan 25 orang panelis. Percobaan ini dengan sampel yang terdiri dari satu sampel baku sebagai kontrol dan tujuh sampel uji. Hasil pengujian perbandingan jamak menunjukkan bahwa SKB original dengan penambahan 5% susu skim merupakan sampel yang mirip dengan sampel baku. Sedangkan, sampel SKB ekstrak buah stroberi 0% berbeda nyata dengan sampel baku. Perbedaan ini disebabkan penambahan ekstrak stroberi yang berasal dari buah yang asam. Berdasarkan analisis total asam sampel SKB ekstrak stroberi memiliki nilai tertinggi, yaitu 1,4288.

Kata kunci: *ekstrak buah, susu kambing bubuk, uji sensori*