

KARAKTERISTIK FISIK DAN KIMIA SUSU KAMBING BUBUK DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK BUAH MENGUNAKAN PENGOLAHAN SECARA TRADISIONAL

Oleh

Aziza Khoirunnisa

Teknologi Pangan

Politeknik Negeri Lampung

ABSTRAK

Susu kambing memiliki aroma yang khas dan kurang disukai oleh masyarakat. Untuk mengurangi aroma khas tersebut salah satu caranya adalah dengan mengolahnya menjadi susu bubuk. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui kualitas susu kambing murni, karakteristik fisik dan kimia susu kambing bubuk dengan penambahan ekstrak jeruk, buah naga dan stroberi. Penelitian ini dirancang secara Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan melakukan pembuatan susu kambing bubuk dengan penambahan tiga jenis ekstrak buah (jeruk, buah naga, dan stroberi). Hasil dari penelitian ini adalah kualitas susu kambing murni dengan rata-rata jumlah kadar lemak 5,76%, kadar protein 3,23%, kadar laktosa 4,9% dan kadar SNF 8,93%. Nilai viskositas susu kambing bubuk (1,58-2,40 cP), nilai kadar protein (11,51-14,44%), kadar lemak (21,79-23,99%), kadar karbohidrat (54,05-56,48%), kadar serat (0,94-1,90%), kadar air (4,84-4,94%), kadar abu (3,58-4,09%), dan total asam (0,65-1,42%). Saran dari penelitian ini adalah sebaiknya dalam pembuatan susu kambing bubuk diperhatikan dalam proses pemanasan seperti suhu (60-75°C) dan kecilnya api dijaga tetap stabil agar kandungan protein tidak mengalami denaturasi dan dalam pengeringan susu setiap hari pasta susu dilakukan proses pembalikan agar susu kering merata dan pengeringan susu harus benar-benar kering agar kadar air dalam susu rendah menjadikan susu tahan lama.

Kata Kunci: *ekstrak buah, susu kambing bubuk, viskositas, protein, total asam*