

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh lama fermentasi dan penambahan konsentrasi puree campolay terhadap karakteristik yogurt campolay. Manfaat dari penelitian ini adalah untuk memberikan informasi pengembangan teknologi pengolahan campolay.

Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah rancangan acak kelompok (RAK) dengan faktorial 3 x 3 sebanyak 3 kali ulangan yang dilanjutkan dengan uji lanjut Duncan dengan dua faktor. faktor I adalah lama fermentasi (F) (8, 10, dan 12 jam) dan faktor II konsentrasi puree campolay (C) (10, 15, dan 20%).

Hasil penelitian menunjukkan perlakuan terbaik yaitu yogurt dengan lama fermentasi 8 jam dengan penambahan puree campolay 15% f1c2, dengan nilai organoleptik warna 4,14 ; aroma 3,71 ; rasa 4,12 dan tekstur 4,70. Serta memiliki kandungan asam laktat 0,95% ; pH 4,44 ; gula total 23,871% dan lemak 2,45 %. Sampel terpilih memiliki kandungan protein 2,87% ; Total Bakteri Asam Laktat (BAL) $1,4 \times 10^8$ CFU/ml dan β -karoten 0,08%.

Kata Kunci : Fermentasi, Puree, Campolay, Yogurt

ABSTRACT

The purpose of this research was to know the influence of fermentation length and the addition of puree campolay concentration to campolay yogurt characteristic. The benefit of this research was to provide information on the development of campolay processing technology.

The experimental design that used in this study was a group randomized plan with 3 x 3 factorials as much as 3 repetitions followed by further Duncan test with two factors. The first factor was fermentation length (F) (8, 10, and 12 hours) and the second factor was the concentration of puree campolay (C) (10, 15, and 20%).

The results showed that the best treatment was yoghurt with 8 hours of fermentation by adding 15% of purée campolay (f1c2), with 4,14 for color; 3.71 for aroma; 4.12 for taste and 4.70 for texture of organoleptic value. It also had 0.95% of lactic acid content; 4.44 of pH; 23.871% of total sugar content and 2.45% of fat. The selected sample had 2.87% of protein content; 1.4×10^8 CFU / ml of Total Lactic Acid Bacteria and 0.08% of β -carotene.

Key Word : fermentation, puree, campolay, yoghurt