

## Karakteristik Fisikokimia Yoghurt dengan Penambahan Carboxy Methyl Cellulose pada Jenis Susu yang Berbeda

<b>Title</b>	Karakteristik Fisikokimia Yoghurt dengan Penambahan Carboxy Methyl Cellulose pada Jenis Susu yang Berbeda
<b>Author Order</b>	3 of 3
<b>Accreditation</b>	3
<b>Abstract</b>	<p>Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji pengaruh interaksi antara penambahan CMC (Carboxy methyl cellulose) dan jenis susu yang berbeda terhadap karakteristik fisikokimia yoghurt. Materi penelitian yang digunakan adalah susu sapi segar, susu UHT low fat, susu UHT full fat, starter yogourmet yang terdiri dari bakteri <i>L. bulgaricus</i> dan <i>S. thermophilus</i>, CMC. Penelitian dilakukan secara eksperimen menggunakan Rancangan Acak Lengkap pola faktorial 3x3. Faktor pertama yakni jenis susu (susu sapi segar, susu UHT low fat, susu UHT full fat) dan faktor kedua yakni level CMC 0; 0,3; 0,6%. Setiap perlakuan diulang sebanyak 3 kali. Variabel yang diukur meliputi sineresis, viskositas, WHC, kadar air dan total padatan yoghurt. Hasil analisis variansi bahwa terdapat interaksi penambahan CMC dan jenis susu yang berbeda berpengaruh sangat nyata (<math>P &lt; 0,01</math>) terhadap sineresis, viskositas dan WHC yoghurt. Namun, interaksi penambahan CMC dan jenis susu yang berbeda tidak berpengaruh nyata (<math>P &gt; 0,05</math>) terhadap kadar air dan total padatan yoghurt. Kesimpulan, penambahan CMC pada jenis susu yang berbeda dapat menurunkan sineresis, serta meningkatkan viskositas dan WHC. Namun menghasilkan kadar air yang tinggi dan total padatan yang rendah.</p>
<b>Publisher Name</b>	Universitas Andalas
<b>Publish Date</b>	2023-02-23
<b>Publish Year</b>	2023
<b>Doi</b>	DOI: 10.25077/jpi.25.1.78-88.2023
<b>Citation</b>	
<b>Source</b>	Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)
<b>Source Issue</b>	Vol 25, No 1 (2023): Jurnal Peternakan Indonesia
<b>Source Page</b>	78-88
<b>Url</b>	<a href="http://jpi.faterna.unand.ac.id/index.php/jpi/article/view/843/498">http://jpi.faterna.unand.ac.id/index.php/jpi/article/view/843/498</a>
<b>Author</b>	Ir JUNI SUMARMONO, S.Pt, Master of Science,