

**Pengaruh penambahan ekstrak kopi arabika (*coffea arabika*)
pada pembuatan *yoghurt* susu kambing terhadap lama masa simpan dan
aktivitas antioksidan *yoghurt***

INTISARI

Susu kambing merupakan salah satu susu yang jarang dikonsumsi dan diketahui khasiatnya oleh masyarakat. Penambahan ekstrak kopi arabika bertujuan untuk menambah rasa dan sebagai sumber antioksidan tambahan pada yoghurt. Salah satu produk olahan susu kambing yaitu yoghurt dengan penambahan ekstrak kopi arabika. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak kopi arabika pada yoghurt susu kambing terhadap lama masa simpan dan aktivitas antioksidan serta mengetahui persentase penambahan ekstrak kopi arabika yang tepat.

Penelitian ini menggunakan dua perbandingan yoghurt susu kambing dengan penambahan ekstrak kopi arabika 1:9 dan 2:8 dengan lama penyimpanan 1,3,7 dan 9 hari pada suhu 4°C. Yoghurt yang dihasilkan diuji kadar air, kadar pH, warna dan aktivitas antioksidan. Rancangan percobaan menggunakan RAL secara faktorial dengan 2 faktor yaitu perbandingan yoghurt susu kambing-ekstrak kopi arabika dan lama masa simpan. Data yang diperoleh diuji statistik dengan ANOVA dan apabila ada perbedaan dilakukan uji beda nyata dengan uji DMRT pada tingkat kepercayaan 5%.

Hasil penelitian menunjukkan terjadinya peningkatan aktivitas antioksidan selama masa simpan disertai dengan peningkatan warna *lightness*, *redness* dan *yellowness*, peningkatan kadar air dan nilai pH. Nilai aktivitas antioksidan terbaik pada yoghurt ini didapat pada perbandingan yoghurt dengan penambahan ekstrak kopi arabika 2:8 dengan lama masa simpan 7 hari yaitu 66,50 % RSA.

Kata Kunci: yoghurt, susu kambing, ekstrak kopi arabika, aktivitas antioksidan, lama masa simpan.

The effect of adding arabica coffee extract (*coffea arabica*) on making goat's milk yogurt on shelf life and antioxidant activity of yogurt

ABSTRAK

Goat milk is one of the milks that is rarely consumed and its properties are known by the public. The addition of arabica coffee extract aims to add flavor and as a source of additional antioxidants in yogurt. One of the goat's milk products, namely yogurt with the addition of arabica coffee extract. This study aims to determine the effect of adding arabica coffee extract to goat's milk yogurt on shelf life and antioxidant activity and to determine the appropriate percentage of addition of arabica coffee extract.

This study used two comparisons of goat's milk yogurt-arabica coffee extract 1:9 and 2:8 with a storage time of 1,3,7 and 9 days at 4⁰C. The resulting yogurt was tested for moisture content, pH level, color and antioxidant activity. Experimental design using RAL factorial with 2 factors, namely the ratio of goat's milk yoghurt-arabica coffee extract and shelf life. The data obtained were tested statistically with ANOVA and if there was a difference, a real difference test was carried out with the DMRT test at the 5% confidence level.

The results showed an increase in antioxidant activity during the shelf life accompanied by an increase in *lightness*, *redness* dan *yellowness* color, an increase in water content and pH value. The best value of antioxidant activity was obtained in the ratio 2:8 with a shelf life of 7 days is 66,50 % RSA.

Keywords : yogurt, goat's milk, extract of arabica coffee, antioxidant activity, long shelf life.