

ABSTRAK

Charqouita Emira Harianto. 24020120140179. **Pengaruh Penambahan Ekstrak Angkak terhadap Kadar Lemak, Protein, Air, pH, dan Aktivitas Antioksidan Yoghurt Susu Kambing.** Di bawah bimbingan Endang Kusdiyantini dan Nurhayati.

Yoghurt merupakan salah satu produk hasil fermentasi susu yang kaya akan nutrisi dan memiliki manfaat kesehatan. Penambahan angkak pada *yoghurt* susu kambing merupakan salah satu inovasi dalam pengembangan produk *yoghurt* untuk meningkatkan nilai fungsional produk. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penambahan ekstrak angkak terhadap kadar lemak, protein, air, nilai pH, dan aktivitas antioksidan pada *yoghurt* susu kambing. Penelitian dilakukan di Laboratorium Bioteknologi, Fakultas Sains dan Matematika, Universitas Diponegoro, Semarang. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan empat perlakuan, yaitu penambahan angkak 0% (P1), 2,5% (P2), 5% (P3), dan 7,5% (P4), dengan pengulangan sebanyak 3 kali pada setiap perlakuan. Parameter yang diuji meliputi analisis kadar proksimat (lemak, protein, air), nilai pH, dan aktivitas antioksidan dengan metode DPPH pada spektrofotometer dengan panjang gelombang 517 nm. Data yang diperoleh dianalisis dengan *Analysis of Variance* (ANOVA). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan ekstrak angkak berpengaruh nyata terhadap kadar lemak dan nilai pH *yoghurt* susu kambing, namun tidak berpengaruh nyata terhadap kadar protein, kadar air, dan aktivitas antioksidan *yoghurt* susu kambing. *Yoghurt* susu kambing dengan penambahan ekstrak angkak 7,5% memiliki nilai pH terendah yaitu 4,40 dan aktivitas antioksidan paling kuat dengan nilai IC₅₀ sebesar 80,09 ppm.

Kata kunci : *yoghurt, susu kambing, angkak, nutrisi, antioksidan*