

## RINGKASAN

*Cocoghurt drink* merupakan yoghurt yang terbuat dari santan kelapa. *Cocoghurt drink* dalam penelitian ini menggunakan penambahan *stabilizer* untuk meningkatkan kestabilan dan penambahan gula kelapa untuk menutupi rasa santan yang kuat dari *cocoghurt drink*. Tujuan dari penelitian ini adalah: 1) mengetahui pengaruh jenis *stabilizer* terhadap karakteristik mutu *cocoghurt drink* yang dihasilkan; 2) mengetahui pengaruh konsentrasi gula kelapa terhadap karakteristik mutu *cocoghurt drink* yang dihasilkan serta; 3) mengetahui pengaruh kombinasi antara jenis *stabilizer* dan konsentrasi gula kelapa terhadap karakteristik mutu *cocoghurt drink* yang dihasilkan.

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental dengan menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang memiliki 2 faktor yaitu terdiri dari: jenis *stabilizer* (L): karagenan (L1), CMC (L2), dan maltodekstrin (L3); konsentrasi gula kelapa yang terdiri dari: 3% b/b (K1), 5% b/b (K2), dan 7% b/b (K3). Perlakuan disusun secara faktorial dan diulang sebanyak 3 kali sehingga diperoleh 27 unit percobaan. Data yang diperoleh dianalisis dengan uji F untuk variabel kimia dan mikrobiologi apabila berpengaruh nyata, dilakukan uji lanjut menggunakan *Duncan Multiple Range Test* (DMRT) pada taraf 5% serta uji *Friedman* untuk variabel sensori.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa: 1) penambahan jenis *stabilizer* berpengaruh terhadap total Bakteri Asam Laktat (BAL), lemak, dan kadar air dari *cocoghurt drink* yang dihasilkan; 2) penambahan konsentrasi gula kelapa berpengaruh terhadap kadar air, total BAL, dan sukrosa dari *cocoghurt drink* yang dihasilkan; 3) kombinasi antara jenis *stabilizer* dan penambahan gula kelapa berpengaruh terhadap sukrosa, rasa manis, homogenitas, rasa santan dan kesukaan panelis (*overall*) dari *cocoghurt drink* yang dihasilkan. Kombinasi perlakuan dengan penggunaan *stabilizer* maltodekstrin dan penambahan konsentrasi gula kelapa sebesar 7% menghasilkan karakteristik mutu yang lebih baik dibanding dengan kombinasi perlakuan lainnya. *Cocoghurt drink* yang dihasilkan memiliki karakteristik kimia dan mikrobiologi sebagai berikut: kadar air 38,16%; total BAL  $29,8 \times 10^{10}$  CFU/ml; lemak 12,36% bk; dan sukrosa 4,68% bk. Karakteristik sensori *cocoghurt drink* yang dihasilkan sebagai berikut; rasa manis (skor 3,6); homogen (skor 3,85); rasa santan agak kuat (skor 3,06); dan secara keseluruhan panelis suka (skor 3,6).

## SUMMARY

*Cocoghurt drink is a yoghurt made from coconut milk. The use of stabilizer is intended to overcome the instability of cocoghurt drink. Furthermore, the use of coconut sugar intended to encounter coconut milk taste of cocoghurt drink. The purpose of this research were to: 1) determine effects of the stabilizer variation on quality characteristics of cocoghurt drink produce; 2) determine effects of coconut sugar concentrations on quality characteristics of cocoghurt drink produce; and 3) determine effects of interaction of both treatments on quality characteristics of cocoghurt drink produce.*

*Research was experimental and using Randomized Block Design (RBD). This research consists of two factors, examined factors were: stabilizer types (L) consist of: carrageenan (L1), CMC (L2), and maltodextrin (L3); coconut sugar proportions consist of: 3% w/b (K1), 5% w/b (K2) and 7 % w/b (K3). The treatments were conducted in triplicate, therefore obtained 27 units experimental. Data were analyzed using F test for chemical and microbiology vareables. If the result was significant, a further test using the Duncan Multiple Range Test (DMRT) at 5% level was carried out and Friedman test for sensory variable.*

*Result of research showed that:1) the addition of variant stabilizer gave affects on LAB (Lactic Acid Bacteria) total, fat content, and water content of cocoghurt drink; 2) the addition of variant concentration of coconut sugar gave affects on water content, total of LAB, and sucrose of cocoghurt drink; 3) the combination of both treatments gave affects on sucrose, taste of coconut milk, sweetness, homogeneity, and panelists preference. Combination treatments of maltodextrins as stabilizer and 7% of coconut sugar produced the best characteristics of cocoghurt drink. Chemical and microbiology of cocoghurt drink has characteristics were: water content of 38,16%; LAB total of  $29,8 \times 10^{10}$  CFU / ml; fat content of 12,36% (db); and sucrose of 4,68 % (db). Sensory of cocoghurt drink has characteristics were: sweetness (score of 3,6); homogeneous (score of 3,8); rather strong in coconut milk taste of cocoghurt drink (score of 3,06); and cocoghurt drink preferred by panelists (score of 3,6).*