

## RINGKASAN

**MAQSALMINA MATTA TAMLIKHA.** Total padatan dan Viskositas Yogurt Bunga Telang (*Clitoria ternatea* Linn.) pada Lama Penyimpanan Suhu Dingin bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama penyimpanan suhu dingin terhadap total padatan dan viskositas yogurt bunga telang serta mengetahui lama penyimpanan yang terbaik terhadap total padatan dan viskositas yogurt bunga telang. Penelitian telah dilaksanakan pada tanggal 1 Februari 2019 sampai dengan 25 Februari 2019, di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto. Materi penelitian adalah susu sapi, starter komersial kering, susu skim, bunga telang dan aquades. Penelitian dilaksanakan dengan metode eksperimen menggunakan rancangan acak lengkap (RAL). Perlakuan yang diuji  $R_0$  (tanpa penyimpanan),  $R_1$  (lama penyimpanan 5 hari),  $R_2$  (lama penyimpanan 10 hari),  $R_3$  (lama penyimpanan 15 hari) dan  $R_4$  (lama penyimpanan 20 hari). Variabel yang diukur adalah total padatan dan viskositas yogurt bunga telang. Rataan total padatan yogurt bunga telang antara 11,32% - 12,21%. Hasil analisis variansi menunjukkan bahwa lama penyimpanan pada suhu dingin tidak berpengaruh nyata ( $P>0,05$ ) terhadap total padatan yogurt bunga telang. Rataan viskositas yogurt bunga telang yang diperoleh antara 152,78 mPa.s – 400,01 mPa.s. Hasil analisis variansi menunjukkan bahwa lama penyimpanan pada suhu dingin berpengaruh sangat nyata ( $P<0.01$ ) terhadap viskositas yogurt bunga telang dari persamaan  $Y = 252,35 + 9,25x$  dengan  $R^2 = 44\%$ . Simpulan, total padatan relatif sama, sedangkan viskositas meningkat pada lama penyimpanan sampai dengan 20 hari pada suhu dingin dengan penyimpanan terbaik 10 hari.

## SUMMARY

**MAQSALMINA MATTA TAMLIKHA.** Total Solids and Viscosity of Butterfly Pea (*Clitoria ternatea* Linn.) Yogurt in Cold Storage Time to find out the effect of cold storage time on total solids and viscosity of butterfly pea yogurt and to find out the best cold storage time. The study was held on February 1<sup>st</sup> 2019 until February 25<sup>th</sup> 2019 at the Laboratory of Technology Animal Production, Faculty of Animal Science, Jenderal Soedirman University, Purwokerto. The materials were milk, dry commercial starter, skim milk, dry butterfly pea and aquades. The study was carry out by the experimental method using a completely randomized design. The treatment  $R_0$  (without storage),  $R_1$  (5 days storage),  $R_2$  (10 days storage),  $R_3$  (15 days storage) and  $R_4$  (20 days storage). The measured variables were total solids and viscosity of butterfly pea yogurt. The result showed that the cold storage time has no significant ( $P>0,05$ ) on the total solids and the average of yogurt total solids were between 11,32% - 12,21%. The result showed that the cold storage time was highly significant ( $P<0,01$ ) on viscosity from the equation obtained  $Y = 252,35 + 9,25x$  and  $R^2 = 44\%$ , and the average of yogurt viscosity were between 152,78 mPa.s – 400,01 mPa.s. In conclusion, the cold storage time has similar, while the viscosity was increase to 20 days cold storage time and the best storage was 10 days.