

RINGKASAN

RIDHAN MAULANA INDRA. Jumlah Bakteri dan Nilai pH *Curd* Keju *Cottage* Susu Kambing dengan Penambahan *Starter* yang Berbeda, Dilaksanakan tanggal 6 Oktober sampai 28 November 2015 di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman Purwokerto. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji pengaruh penggunaan *starter* dengan level yang berbeda terhadap jumlah bakteri dan nilai pH *curd* keju *cottage*. Penelitian dilakukan secara eksperimental. Peubah yang diukur dalam penelitian ini adalah jumlah bakteri dan nilai pH. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 perlakuan dan 6 ulangan dengan menggunakan uji lanjut Beda Nyata Jujur (BNJ). Perlakuan yang diterapkan sebagai berikut: P₁ (*Starter Lactobacillus plantarum* dengan level 5%), P₂ (*Starter Lactobacillus plantarum* dengan level 10%), P₃ (*Starter Lactobacillus plantarum* dengan level 15%). Hasil analisis variansi menunjukkan bahwa perlakuan tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap jumlah bakteri dan nilai pH *curd* keju *cottage*. Rata-rata jumlah bakteri pada *curd* keju *cottage* dengan *starter* 5%, 10% dan 15% adalah 5,94; 6,42; dan 6,65 log CFU/gr, sedangkan nilai pH berturut-turut adalah 6,2; 6,1; dan 5,9. Kesimpulan dari penelitian adalah level *starter* yang berbeda sampai dengan 15% tidak menyebabkan perubahan yang nyata pada jumlah bakteri dan nilai pH *curd* keju *cottage*.

SUMMARY

RIDHAN MAULANA INDRA. The Total Bacteria and pH Value of Goat Milk Cottage Cheese Curd with the Different Addition of starter has been conducted since 6th October until 28th November 2015 in Livestock Product Technology Laboratory of Animal Husbandry, Jenderal Soedirman University, Purwokerto. The purpose of this experimental research was to assess the effects of different levels of starter on total bacteria and pH value of cottage cheese curd. Treatments were arranged in a Completely Randomized Design (CRD) with 3 treatments and 6 replications. The treatments were levels of starters, which were 5%, 10% and 15%. Variables measured were total bacteria and pH of curd. Results showed that levels of starters have no significant effects on total bacteria and pH of cottage cheese curd from goat milk. On average, total bacteria observed from curd with starter 5%, 10% dan 15% were 5,94; 6,42; dan 6,65 log CFU/gr, respectively; while pH values were 6,2; 6,1; dan 5,9, respectively. In conclusion, levels of starter up to 15% barely produce any changes in total bacteria and pH of cottage cheese curd from goat milk