

**Analisis Volume *Whey* Yang Dihasilkan Dalam Pembuatan Yogurt  
Menggunakan *Starter* Dari Variasi Volume *Whey* Induk Oleh**

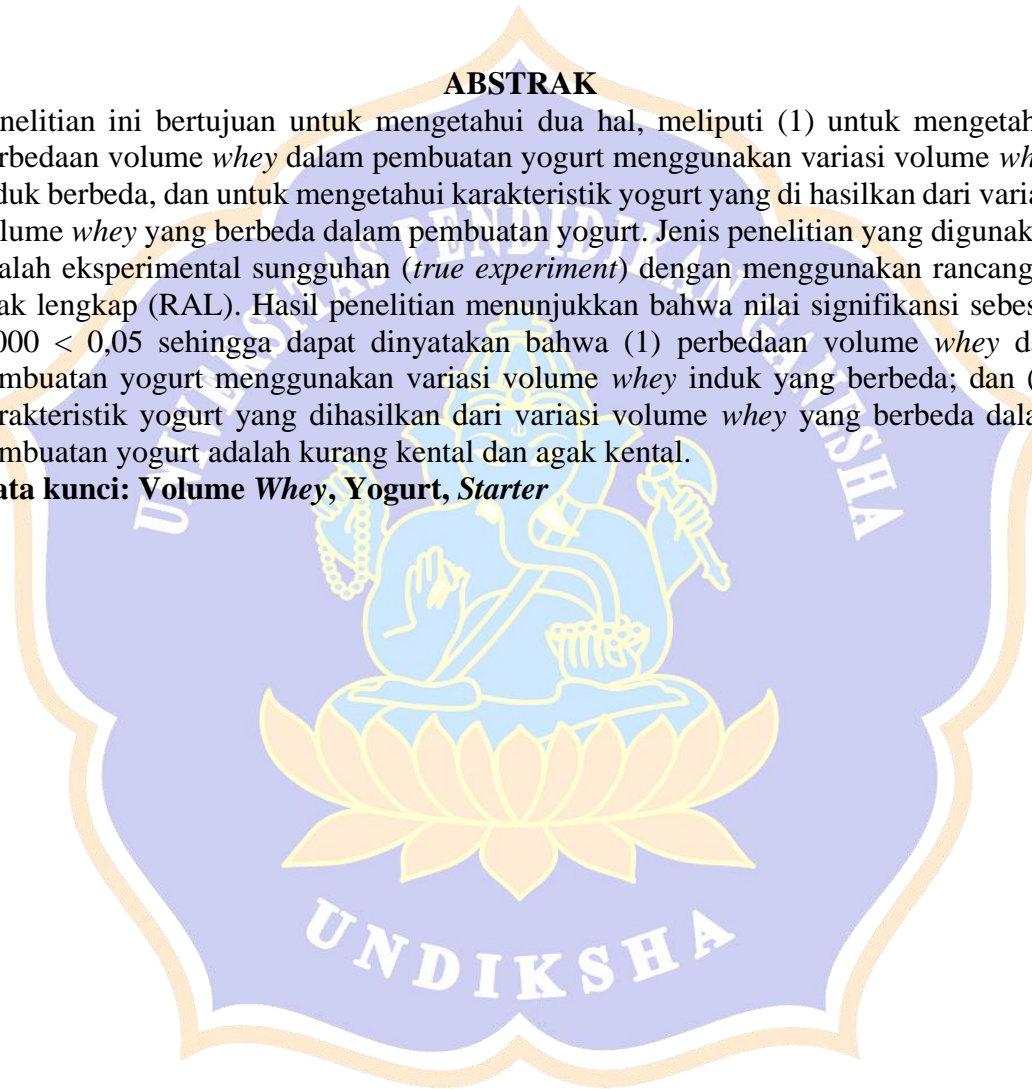
**Maulana Fajar Shodique Al Achmad, NIM 1713091008**

**Jurusan Biologi Dan Perikanan Kelautan**

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dua hal, meliputi (1) untuk mengetahui perbedaan volume *whey* dalam pembuatan yogurt menggunakan variasi volume *whey* induk berbeda, dan untuk mengetahui karakteristik yogurt yang di hasilkan dari variasi volume *whey* yang berbeda dalam pembuatan yogurt. Jenis penelitian yang digunakan adalah eksperimental sungguhan (*true experiment*) dengan menggunakan rancangan acak lengkap (RAL). Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai signifikansi sebesar  $0,000 < 0,05$  sehingga dapat dinyatakan bahwa (1) perbedaan volume *whey* dari pembuatan yogurt menggunakan variasi volume *whey* induk yang berbeda; dan (2) karakteristik yogurt yang dihasilkan dari variasi volume *whey* yang berbeda dalam pembuatan yogurt adalah kurang kental dan agak kental.

**Kata kunci: Volume *Whey*, Yogurt, *Starter***



**Analysis of *Whey* Volume Produced in Making Yogurt Using a *Starter* from Varying Parent *Whey* Volumes**

**By**

**Maulana Fajar Shodique Al Achmad, NIM 1713091008**

**Department of Biology And Marine Fisheries**

**ABSTRACT**

*This research aims to find out two things, including (1) to find out the differences in the amount of whey volume from making yogurt using different variations in parent whey volume; and to determine the characteristics of yogurt produced from varying different whey volumes in making yogurt. The type of research used was a true experiment using a completely randomized design (RAL). The results of the research show that the significance value is  $0.000 < 0.05$  so it can be stated that (1) the difference in the volume of whey from making yogurt uses different variations in the volume of parent whey; and (2) the characteristics of yogurt produced from varying different whey volumes in making yogurt are less thick and slightly thicker.*

**Keywords: *Whey* Volume, *Yogurt*, *Starter***

