

## ABSTRAK

**Zaenal Arifin (212410015).** ““Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Zaitun (*Olea Europaea*) Pada Proses Pasteurisasi Susu Kambing Terhadap Kadar Kolesterol, pH Dan Sifat Organoleptik)”. Skripsi. Program Studi Peternakan. Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Purworejo. 2026. Pembimbing : Dr. Jeki Mediantari Wahyu Wibawanti, S.Pt., M.Eng, M.Si dan Ir. Zulfanita, M.P.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak buah zaitun (*olea europaea*) pada proses pasteurisasi susu kambing terhadap kadar kolesterol, ph dan sifat organoleptik. Metode penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang melibatkan 30 panelis semi terlatih sebagai responden. Penelitian ini memberikan perlakuan pada pasteurisasi susu kambing dengan penambahan ekstrak buah zaitun dengan kadar 0% (H0), 5% (H1), 10% (H2), 15% (H3), dan 20% (H4). Data yang diperoleh dianalisis menggunakan uji *Analysis of Variance* (ANOVA) dan uji lanjutan *Duncan's Multiple Range Test* (DMRT). Hasil penelitian ini setelah dilakukan uji organoleptik menunjukkan bahwa penambahan ekstrak buah zaitun tidak berpengaruh nyata terhadap kolesterol, pH, rasa dan tidak berbeda nyata terhadap warna, aroma serta tekstur. Kesimpulan dari penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan ekstrak zaitun berpengaruh nyata terhadap kolesterol, pH serta rasa dan tidak berpengaruh nyata terhadap warna, aroma serta tekstur.

Kata Kunci: Zaitun, Kolesterol, pH, Organoleptik

## ABSTRACT

**Zaenal Arifin (212410015).** “The Effect of Adding Olive Fruit Extract (*Olea Europaea*) to the Pasteurization Process of Goat Milk on Cholesterol Levels, pH, and Organoleptic Properties.” Thesis. Animal Science Program. Faculty of Agriculture, Muhammadiyah University of Purworejo. 2026. Advisors: Dr. Jeki Mediantari Wahyu Wibawanti, S.Pt., M.Eng, M.Si and Ir. Zulfanita, M.P.

This study aims to determine the effect of adding olive fruit extract (*Olea europaea*) during the pasteurization process of goat milk on cholesterol levels, pH, and organoleptic properties. The research method used a Completely Randomized Design (CRD) involving 30 semi-trained panelists as respondents. This study treated pasteurized goat milk with the addition of olive fruit extract at levels of 0% (H0), 5% (H1), 10% (H2), 15% (H3), and 20% (H4). The data obtained were analyzed using Analysis of Variance (ANOVA) and Duncan's Multiple Range Test (DMRT). The results of this study after organoleptic testing showed that the addition of olive fruit extract had no significant effect on cholesterol, pH, and taste, and no significant difference in color, aroma, and texture. The conclusion of this study indicates that the addition of olive extract had a significant effect on cholesterol, pH, and taste, but no significant effect on color, aroma, and texture.

Keywords: Olive, Cholesterol, pH, Organoleptic