

ABSTRAK**PENGARUH VARIASI KONSENTRASI SARI DAUN KELOR
(*Moringa oleifera*) TERHADAP HASIL UJI ORGANOLEPTIK DAN
KANDUNGAN VITAMIN A PADA YOGHURT SUSU SAPI**

**Anastasia Penaten Ola
131434042
Universitas Sanata Dharma**

Susu sapi merupakan salah satu jenis susu yang digemari oleh masyarakat Indonesia. Meskipun demikian, masih ada masyarakat yang mengalami *lactose intolerance*. Untuk itu, dapat dibuat suatu produk dari bahan dasar susu sapi sehingga masyarakat dapat menikmati manfaat dari susu. Salah satu produk tersebut adalah yoghurt. Yoghurt merupakan minuman fermentasi yang memiliki gizi tinggi. Pada penelitian ini ditambahkan sari daun kelor pada pembuatan yoghurt. Daun kelor adalah bagian yang banyak mengandung manfaat dan memiliki gizi tinggi. Salah satu kandungan pada daun kelor adalah vitamin A. Untuk itu pada penelitian ini ditambahkan sari daun kelor agar hasil yoghurt dengan penambahan sari daun kelor dapat dikonsumsi oleh masyarakat. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui pengaruh penambahan sari daun kelor terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur yoghurt, mengetahui formula yoghurt yang disukai panelis dan mengetahui kandungan vitamin A pada yoghurt dengan penambahan sari daun kelor.

Bahan yang digunakan adalah susu sapi, sari daun kelor dengan 3 variasi konsentrasi yaitu 10 ml, 20 ml, dan 30 ml serta bakteri *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophiles* dalam *plain* yoghurt Biokul. Masing-masing formula dan kontrol dibuat dengan 3 kali ulangan. Yoghurt yang dihasilkan kemudian selanjutnya dilakukan uji laboratorium untuk mengetahui kandungan vitamin A, serta dianalisis secara statistik menggunakan uji Anova dan uji Tukey serta didukung dengan analisis kualitatif.

Berdasarkan hasil uji organoleptik dapat diketahui bahwa masing-masing formula dan kontrol memberikan pengaruh terhadap aroma, rasa, warna dan tekstur. Tetapi pengaruh tersebut tidak signifikan secara statistik untuk hasil pada warna, rasa dan tekstur tetapi signifikan pada hasil aroma. Berdasarkan hasil uji laboratorium diketahui bahwa semakin banyak variasi konsentrasi sari daun kelor yang diberikan maka kandungan vitamin A pada yoghurt kelor semakin tinggi.

Kata kunci: yoghurt, susu sapi, daun kelor, variasi konsentrasi, organoleptik, vitamin A

ABSTRACT**THE EFFECT VARIATION OF MORINGA LEAF JUICE CONCENTRATION ON ORGANOLEPTIC TEST RESULT AND VITAMIN A CONTENT IN COW'S MILK YOGURT**

Anastasia Penaten Ola
Sanata Dharma University
2017

Cow's milk is one type of milk favored by Indonesian people. Nonetheless, so many people are experiencing lactose intolerance. For that, can be made a product from cow's milk so all of community can enjoying the benefits of milk. One such product is yoghurt. Yoghurt is a fermented beverage that has high nutrition. In this research added moringa leaf juice for yogurt with the addition of moringa leaf juice. Moringa leaves are part that contains many benefits and have high nutrition. One of the content in Moringa leaf is vitamin A. For that in this research added moringa leaf juice for yogurt with the addition of moringa leaf juice can be consumed by the community. The purpose of this research is to know the effect addition of moringa leaf juice to yoghurt color, aroma, taste and texture, to know the preferred yoghurt formula of panelist and to know vitamin A content in yogurt with addition of Moringa leaf juice.

The ingredients used were cow's milk, leaf juice with 3 variations of concentration are 10 ml, 20 ml, and 30 ml and *Lactobacillus bulgaricus* bacteria and *Streptococcus thermophiles* in Biocul plain yoghurt. Each formula and control were made with 3 replications. The result of yoghurt was then tested by laboratory to determine vitamin A content, and analyzed statistically using Anova test and Tukey test and supported by qualitative analysis.

Based on the results of organoleptic tests it can be seen that each of the formulas and controls give effect to the aroma, taste, color and texture. But the effect was not statistically significant for results on color, taste and texture but significant on aroma yields. Based on result of laboratory test it is known that the more variation the concentration of moringa leaf juice is given then the content of vitamin A in yoghurt moringa is higher.

Key words : Yogurt, cow's milk, moringa leaf, concentration variation, organoleptic, Vitamin A.