

PENGARUH PENAMBAHAN SARI DAUN BAYAM MERAH (*Alternanthera amoena* Voss) TERHADAP RASA, AROMA, WARNA DAN TEKSTUR PADA YOGHURT SUSU SAPI

**Anastia Aryantie
131434018**

Abstrak

Bayam merah (*Alternanthera amoena* Voss) ini mengandung banyak khasiat yang banyak mengobati berbagai penyakit. Bayam merah mengandung nutrisi yang sangat penting bagi tubuh antara lain, vit A,B dan C serta kalsium fosfor yang nilai gizinya lebih tinggi dibandingkan dengan bayam hijau. Namun tidak semua konsumen menyukai bayam merah dikarenakan kurangnya pemasaran daun bayam merah di kalangan masyarakat. Tujuan dari penelitian untuk mengetahui apakah ada pengaruh pemberian sari daun bayam merah terhadap rasa, aroma, tekstur dan warna pada yoghurt susu sapi.

Jenis penelitian ini adalah penelitian ekperimental penelitian dilakukan pada 12 sampel yang terdiri dari 3 perlakuan dan 1 kontrol yang didesai menjadi penelitian 4 faktor yakni menguji karakteristik (rasa, aroma, tekstur dan warna) pada yoghurt dengan penambahan sari daun bayam merah. Bahan yang digunakan adalah susu sapi murni dan sari daun bayam merah. Masing-masing perlakuan dan kontrol dibuat dengan tiga volum yang berbeda yaitu, 10 ml, 15 ml dan 20 ml serta ditambahkan bakteri *L. bulgaricus* dan *S. thermophilus*. Pengambilan data dilakukan setelah yoghurt mengalami fermentasi selama 24 jam dengan menguji (rasa, aroma, tekstur dan warna).

Berdasarkan hasil penelitian dapat dikemukakan bahwa masing-masing perlakuan dan kontrol memberikan pengaruh terhadap karakteristik (rasa, aroma, tekstur dan warna). Tetapi pengaruh tersebut tidak signifikan secara statistik untuk karakteristik aroma dan rasa. Yoghurt dengan perlakuan penambahan sari daun bayam merah sebanyak 10 ml merupakan yoghurt yang disukai oleh panelis.

Kata kunci: yoghurt, susu sapi, daun bayam merah, variasi volume, dan organoleptik.

***THE EFFECT OF RED SPINACH LEAVES (*Alternanthera amoena* Voss)
EXTRACT TO THE TASTE, AROMA, COLOR AND TEXTURE OF COW MILK
YOGURT***

**Anastia Aryantie
131434018**

Abstract

*Red spinach (*Alternanthera amoena* Voss) has many benefits to cure many diseases. It also has nutrients that is worth for body like vitamin A, B and C and also calcium fosfor which has higher nutrients than red spinach. However, not all consumers like red spinach due to the lack of marketing of red spinach leaves among communities. The purpose of this research is to determine whether there is influence of giving red spinach leaves extract to the taste, aroma, texture, and color to cow milk yogurt.*

*This type of research is experimental research conducted on 12 samples consisting of 3 treatments and 1 control which is completed into 4 factors research that is test to the characteristic of the (taste, aroma, texture and color) on yoghurt with addition of red spinach leaf extract. The material used is pure cow's milk and red spinach leaf extract. Each treatment and control are made with three different volumes, 10 ml, 15 ml and 20 ml. *L. bulgaricus* and *S. Thermophilus* are also added. The data are collected after yoghurt fermented for 24 hours by testing the taste, aroma, texture and color.*

Based on the results of this research, it can be concluded that each treatment and control effect the characteristics of the (taste, aroma, texture and color), but the effect is not statistically significant on the aroma and taste characteristics. Yogurt with the addition of 10 ml red spinach leaves is the preferred yoghurt by panelists.

Keywords: *yoghurt, cow's milk, red spinach leaves, volume variation, and organoleptic.*