

ABSTRAK

PENGARUH PENAMBAHAN VARIASI SARI JAHE (*Zingiber officinale*) TERHADAP KUALITAS YOGHURT SECARA UJI ORGANOLEPTIK

Patricia Dita Yuni Nirmala
141434006
Universitas Sanata Dharma

Yoghurt merupakan minuman bergizi yang dihasilkan melalui proses fermentasi. Yoghurt berbahan dasar susu sapi yang mempunyai bau dan aroma yang khas kurang diminati konsumen, maka peneliti mencoba menambahkan sari jahe (*Zingiber officinale*). Penambahan sari jahe dimaksudkan untuk membantu membentuk koagulasi pada proses penggumpalan yoghurt karena terdapat enzim protease dalam jahe dan menghilangkan aroma yang didapat dari susu sapi.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan sari jahe terhadap kualitas yoghurt susu sapi, serta mengetahui sari jahe dalam yoghurt yang disukai panelis. Setiap perlakuan dan kontrol dibuat 3 pengulangan. Yoghurt yang dihasilkan selanjutnya dilakukan uji organoleptik oleh 20 panelis, lalu dianalisis secara statistik menggunakan uji Normalitas, uji Homogenitas, uji Anova dan dilanjutkan dengan uji Tukey.

Berdasarkan uji organoleptik menunjukkan bahwa semua perlakuan pemberi konsentrasi sari jahe yang berbeda yaitu sebanyak 2%, 3% dan 4% memberikan dampak positif terhadap kualitas yoghurt yang meliputi rasa perisa, warna, tekstur, aroma, rasa asam dan kesukaan. Yoghurt dengan perlakuan dengan penambahan konsentrasi 3% merupakan yang disukai oleh panelis.

Kata Kunci: Yoghurt, Sari jahe, Organoleptik.

ABSTRACT

**THE INFLUENCE OF GINGER JUICE (*Zingiber officinale*)
TOWARDS THE QUALITY OF YOGHURT BY ORGANOLEPTIC TEST**

Patricia Dita Yuni Nirmala

141434006

Universitas Sanata Dharma

Yoghurt is a nutritious drink produced by fermentai process. Yoghurt is made from whole milk that distinctive aroma and taste. Since most consumens do not like the aroma and taste of whole milk, the researchers tried to add ginger juice (*Zingiber officinale*). The addition of ginger juice is intended to help shape the process of clotting coagulation yoghurt because there are levels of protease enzymes in ginger and eliminate scent derived from milk.

The objective of this research was to know the influence of ginger juice addiction toward the quality of yoghurt, to know of concentration of ginger juice. Each treatment and control were done three times. Yoghurt produced was the examined using organoleptic test by 20 panelists. Moreover, it was analysed statistically using normality test, homogeneity test, Anova test and Tukey test.

Based on organoleptic test, the result showed that all treatments of ginger juice addiction gave positive impact towards the quality of yoghurt, including the taste of flavour, color, texture, aroma, sour taste, and panellists preferences level. The most panellist liked yoghurt added with ginger juice with concentration 3% most

Keywords: Yoghurt, Ginger Juice, Organoleptic