

**ABSTRAK****PENGARUH VARIASI KONSENTRASI PERISA SARI JAMBU BIJI MERAH  
(*Psidium Guajava* L.) TERHADAP TINGKAT KESUKAAN PANELIS  
DAN KANDUNGAN VITAMIN C PADA YOGHURT SUSU UHT (*Ultra  
High Temperature*).**

**Fransiska Awang Nilamaya  
141434026  
Universitas Sanata Dharma**

Jambu biji merah biasanya dikonsumsi dalam bentuk segar, selain itu dapat pula diolah menjadi jus dan sirup. Namun karena variasi pengolahan jambu biji merah masih terbatas, guna meningkatkan produk pangan serta meningkatkan nilai ekonomi jambu biji merah, maka dilakukan alternatif pengolahan sebagai bahan dalam pembuatan yoghurt dalam bentuk sari buah. Sari buah jambu biji merah digunakan karena selain bermanfaat bagi kesehatan yaitu memiliki kandungan vitamin C yang tinggi, sehingga diketahui baik untuk memelihara kesehatan seperti anti kanker, menambah dan memperbaiki daya tahan tubuh serta memperlancar saluran pencernaan dan sembelit. Jambu biji juga dapat meningkatkan sifat organoleptik yoghurt meliputi tingkat kesukaan terhadap rasa, aroma dan warna pada yoghurt. Rasa yoghurt yang asam dan biasanya konsumen kurang menyukai rasa asam tersebut sehingga perlu penambahan perisa untuk menarik minat konsumen .

Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan perlakuan konsentrasi 0 (kontrol), 10ml, 15ml dan 20 ml).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi K = 0 (Kontrol), PG1 =10ml, PG2= 15ml dan PG3= 20ml) memberikan pengaruh yang berbeda terhadap rasa yoghurt jambu biji merah yang paling disukai pada 15ml (PG2) rerata sebanyak 2,7. Pada aroma yoghurt jambu biji merah yang paling disukai 20ml (PG3) rerata sebanyak 3,67. Pada aroma yoghurt jambu biji merah yang paling disukai pada 15ml (PG2) rerata sebanyak 3,3 dan kandungan vitamin C pada yoghurt yang paling tinggi pada perlakuan (PG3) rerata sebanyak 48,92 mg/100g.

**Kata kunci** : Jambu biji merah, Rasa, Aroma, Tekstur, Kandungan Vitamin C

**ABSTRACT*****THE FLAVOR OF VARIATION OF RED GUAVA (PSIDIUM GUAJAVA L.) FLAVOR CONCENTRATION TO PANELIS'S FAVORITE LEVEL AND VITAMIN C CONTENT ON MILK UHT (ULTRA HIGH TEMPERATURE) YOGHURT***

***Fransiska Awang Nilamaya  
141434026  
Sanata Dharma University***

*Red guava is usually consumed in fresh form, besides it can be processed into juice and syrup. However, variation of red guava procesing is still limited. To improving food products and economic value of red guava, therefore, this research made a processing alternative as an ingredient on yoghurt making in a juice form. Guava just has high vitamin C, useful for anti-cancer, and increase endurance and fitness. Guava can also increase the organoleptic properties of yoghurt including the level of fondness in flavor, aroma and color. Usually the costumers do not like its sour flavor, therefore the addittional flavor is needed that can attract the costumers.*

*The design that was used in this research is Completely Randomized Design (CRD) with concentration red guava 0 (control), 10ml, 15ml and 20 ml). The results shows that the concentrations of K = 0 (Control), PG1 = 10 ml, PG2 = 15 ml and PG3 = 20 ml) gave a different effects to the most favorite guava yoghurt on 15ml (PG2) which was 2,7. The most favorite aroma of guava yoghurt 20ml (PG3) which was 3.67 and 15 ml (PG2) which was 3,3 and the high vitamin C on yoghurt 20ml (PG3) which was 48.92 mg / 100g.*

***Keywords: Red Guava, Flavor, Aroma, Texture, Vitamin C Content***