

**PENGARUH PENAMBAHAN MADU TERHADAP AROMA, RASA  
DAN KADAR ASAM TERTITRASI YOGHURT UBI JALAR UNGU**  
(*Ipomoea batatas* L.)

**ABSTRAK**

**Fransiska Karunia Jatisari**

**141434016**

**Universitas Sanata Dharma**

Yoghurt merupakan hasil fermentasi susu oleh bakteri asam laktat. Bakteri asam laktat yang umum digunakan pada produk yoghurt adalah *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus*. Pada umumnya yoghurt berbahan dasar susu sapi, dapat juga dibuat dari susu kacang kedelai, kacang hijau, ubi jalar ungu atau lebih dikenal dengan susu nabati. Peneliti mencoba mengganti susu sapi dengan menggunakan ubi jalar ungu sebagai bahan dasar dalam pembuatan yoghurt. Ubi jalar ungu mengakibatkan penurunan kadar asam laktat pada yoghurt yang dihasilkan, oleh sebab itu perlu penambahan bahan lain, peneliti menggunakan madu sebagai nutrisi bagi bakteri asam laktat.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh pemberian madu terhadap rasa dan aroma yoghurt yang dihasilkan, serta untuk mengetahui kadar asam tertitrasi yang dihasilkan oleh yoghurt ubi jalar ungu dengan penambahan madu. Setiap perlakuan dan kontrol dibuat 3 kali pengulangan. Yoghurt yang dihasilkan selanjutnya diuji organoleptik oleh 20 panelis, kemudian melakukan titrasi asam basa guna melihat kadar asam tertitrasi yang dihasilkan. Setelah itu dianalisis secara statistika menggunakan uji normalitas, uji homogenitas, uji Anova dan untuk uji organoleptik dilanjutkan dengan uji Tukey.

Berdasarkan uji organoleptik menunjukkan bahwa semua perlakuan pemberian konsentrasi madu yang berbeda memberikan dampak positif terhadap rasa, aroma dan kadar asam tertitrasi. Yoghurt dengan perlakuan penambahan konsentrasi madu sebanyak 12% merupakan yoghurt paling disukai panelis berdasarkan rasa dan 15% yang paling disukai panelis berdasarkan aroma yang dihasilkan yoghurt. Kadar asam tertitrasi dengan hasil tertinggi terdapat pada yoghurt ubi jalar ungu dengan penambahan madu sebanyak 15%.

**Kata Kunci:** Yoghurt, ubi jalar ungu, madu, organoleptik, kadar asam tertitrasi.

**THE EFFECT ON HONEY ADDITION ON AROMA, TASTE AND  
LEVEL OF TITRATED ACID OF PURPLE SWEET POTATO  
YOGURT (*Ipomoea batatas L.*)**

**ABSTRACT**

**Fransiska Karunia Jatisari**

**141434016**

**University of Sanata Dharma**

*Yogurt is the result of fermented milk by lactic acid bacteria. Lactic acid bacteria commonly used in yoghurt products are *Streptococcus thermophilus* and *Lactobacillus bulgaricus*. In general, cow milk-based yoghurt, can also be made from soy milk, green beans, purple sweet potato or better known as vegetable milk. Researchers tried to replace cow's milk by using purple sweet potatoes as a base ingredient in yogurt making. Purple sweet potato results in a decrease in lactic acid levels in the resulting yoghurt, and therefore the addition of other ingredients, researchers use honey as a nutrient for lactic acid bacteria.*

*The purpose of this study was to determine the effect of honey on the taste and aroma of yoghurt produced, and to know the level of titrate acids produced by purple sweet potato yoghurt with the addition of honey. Each treatment and control made 3 repetitions. The resulting yoghurt is then tested organoleptically by 20 panels, then performs acid-base titration to see the resulting titrated acids. After that statistically analyzed using normality test, homogeneity test, Anova test and for organoleptic test continued with Tukey test.*

*Based on the organoleptic test showed that all treatments given different concentrations of honey had a positive effect on taste, aroma and acetic acid levels. Yogurt with 12% honey concentration treatment was the most favored panelist based on taste and 15% most preferred by panelists based on yogurt-produced scent. The highest levels of titrated acids are found in purple sweet potato yogurt with 15% honey added.*

**Keywords:** *Yogurt, purple sweet potato, honey, organoleptic, titrated acids.*