

**UJI ORGANOLEPTIK DAN TOTAL ASAM TERTITRASI YOGHURT SUSU
BIJI NANGKA (*Artocarpus heterophyllus*) DENGAN PENAMBAHAN SARI
BUAH STROBERI (*Fragaria sp.*)**

Agata Haprani Wijaya

Universitas Sanata Dharma

2018

ABSTRAK

Biji nangka jarang sekali dimanfaatkan oleh masyarakat, bahkan menjadi limbah. Biji nangka dapat dijadikan susu nabati yang kemudian diolah menjadi yoghurt. Penelitian ini dilakukan memanfaatkan buah stroberi sebagai sari buah yang ditambahkan dalam yoghurt susu biji nangka. Tujuan penelitian ini adalah untuk 1) mengetahui pengaruh penambahan sari buah stroberi terhadap hasil uji organoleptik yoghurt, 2) mengetahui yoghurt susu biji nangka dengan penambahan sari buah stroberi dapat disukai oleh panelis usia 20-25 tahun, dan 3) mengetahui pengaruh penambahan sari buah stroberi terhadap total asam tertitrasi yoghurt.

Yoghurt dibuat dengan susu nabati dari biji nangka yang ditambahkan sari buah stroberi dengan volume yang berbeda yaitu 5 ml, 10 ml, dan 15 ml dengan tiga kali ulangan. Yoghurt yang dihasilkan kemudian diuji organoleptik oleh 25 panelis dan dianalisis secara statistik menggunakan uji Kruskal Wallis. Total asam diuji dengan metode titrasi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa yoghurt susu biji nangka dengan penambahan sari buah stroberi 5 ml, 10 ml, dan 30 ml berpengaruh terhadap ketajaman rasa sari buah stroberi dan tidak mempengaruhi rasa, aroma, warna, dan tekstur yoghurt. Yoghurt ini disukai oleh panelis pada penambahan sari buah stroberi 10 ml. Yoghurt susu biji nangka dengan penambahan sari buah stroberi berpengaruh terhadap total asam yoghurt. Pada penambahan sari buah stroberi 5 ml memiliki total asam yang lebih tinggi.

Kata kunci : Yoghurt, susu biji nangka, sari buah stroberi, uji organoleptik, total asam yoghurt

ORGANOLEPTIC TEST AND TITRATED TOTAL ACID YOGHURT OF JACKFRUIT (*Artocarpus heterophyllus*) SEED MILK WITH THE ADDITION OF STRAWBERRY (*Fragaria sp.*) JUICE

Agata Haprani Wijaya

Sanata Dharma University

2018

ABSTRACT

Jackfruit seeds are rarely used by the community, even become waste. Jackfruit seeds can be used as vegetable milk which is then processed into yogurt. This research was conducted using strawberries as fruit juice which was added to the yogurt of jackfruit seed milk. The purpose of this research was to 1) know the effect of adding strawberry juice to the results of organoleptic yogurt test, 2) know yoghurt jackfruit seed milk with the addition of strawberry juice can be like by panelists aged 20-25 years, and 3) know the effect of adding strawberry juice to total titrated acidic yoghurt.

Yogurt was made from jackfruit seeds vegetable milk which was added with strawberry juice with different volumes of 5 ml, 10 ml, and 15 ml with three replications. The resulting yogurt was then tested by 25 panelists and analyzed statistically using the Kruskal Wallis test. Total acid was tested by titration method.

The result showed that jackfruit seed milk yogurt with the addition of strawberry juice 5 ml, 10 ml, and 15 ml affected the sharpness of strawberry juice and did not affect the taste, smell, color, and texture of yogurt. This yogurt was favoured by the panellists on the addition of 10 ml strawberry juice. Jackfruit seed milk yogurt with the addition of strawberry juice affects the total acid of yogurt. On the addition of 5 ml strawberry juice had higher total acid.

Keywords : *Yogurt, jackfruit seed milk, strawberry juice, organoleptic test, total acid of yogurt*