

ABSTRAK**PENGARUH VARIASI VOLUME PERISA MANGGA TERHADAP
HASIL UJI ORGANOLEPTIK YOGHURT DAUN KELOR
(*Moringa oleifera*)****Yohanes Damop****131434074****Universitas Sanata Dharma**

Susu merupakan produk bernilai gizi tinggi yang dapat diolah menjadi berbagai olahan susu dan dapat dikombinasikan dengan pangan lain untuk kebutuhan konsumsi. Saat telah tercipta banyak inovasi tercipta banyak inovasi olahan susu misalnya mentega, es krim, dan yoghurt, dan produk olahan makanan lainnya. Yoghurt merupakan salah satu bentuk produk minuman hasil pengolahan susu yang memanfaatkan mikroba dalam proses fermentasi susu segar menjadi suatu bentuk produk emulsi semi solid dengan rasa yang asam.

Mangga merupakan salah satu buah tropis yang terkenal di seluruh dunia karena rasanya yang enak dan segar. Buah mangga mengandung banyak vitamin. Daging buah mangga banyak mengandung vitamin A, vitamin β -karoten, vitamin C (asam askorbat) dengan kandungan vitamin C. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh variasi volume perisa mangga terhadap uji organoleptik pada yoghurt kelor, serta untuk mengetahui variasi volume perisa mangga yang paling disukai oleh panelis.

Penelitian ini adalah penelitian eksperimental. Pada penelitian ini dilakukan 3 perlakuan dengan diberi 4 pengulangan volume perisa mangga yang berbeda yaitu, pada perlakuan pertama diberi 10ml, perlakuan kedua 20ml dan perlakuan ketiga 30ml. kemudian dilakukan fermentasi selama 24 jam, selanjutnya diuji oleh 20 panelis lalu dianalisis secara statistik menggunakan uji anova dan dilanjutkan dengan uji Tukey.

Berdasarkan uji organoleptik menunjukkan bahwa semua perlakuan yang diberi memberikan dampak positif terhadap kualitas yoghurt kelor meliputi rasa, warna, tekstur, dan aroma. Yoghurt kelor dengan perlakuan penambahan volume perisa mangga sebanyak 20 ml merupakan yoghurt kelor yang paling disukai oleh panelis.

Kata Kunci : susu sapi, yoghurt, mangga, organoleptik

ABSTRACT**THE EFFECT VARIATION OF VOLUME MANGO ON ORGANOLEPTIC TEST OF
YOGHURT LEAVES KELOR (*Moringa Oleifera*)****Yohanes Damop****131434074*****Sanata Dharma University***

Milk is a high nutritional product that can be processed into various dairy preparations and can be combined with other foods for consumption needs. We have created many innovations created many dairy innovations such as butter, ice cream, and yoghurt, and other processed food products. Yoghurt is one form of beverage products processing milk that utilizes microbes in the process of fermentation of fresh milk into a form of semi emulsion products solid with a sour taste.

Mango is a tropical fruit that is famous throughout the world for its delicious and fresh taste. Mango fruit contains many vitamins. Mango fruit flesh contains vitamin A, vitamin β -carotene, vitamin C (ascorbic acid) with vitamin C. The purpose of this study is to determine the effect of variation of mango perisa volume on organoleptic test in yoghurt kelor, and to know variation of mango most favored by panelists.

This study is an experimental study. In this study, the treatment was given 4 repetitions of different mango perisa volumes, ie, the first treatment was given 10 ml, the second treatment was 20 ml and the third treatment was 30 ml. kemudian dilakukan fermentation for 24 hours, then tested by 20 panelists then analyzed statistically using anova test and continued with Tukey test.

Based on the organoleptic test showed that all treatments given gave a positive impact on the quality of yoghurt kelor include flavor, color, texture, and aroma. Yohurt Moringa with the addition of 20 ml mango perisa volume is the most preferred Moringa yoghurt by panelists.

Keywords: *Cow's milk, Yoghurt, Mango, Organoleptic*