

**Pengaruh Variasi Volume Sari Bit (*Beta vulgaris L.*) Dengan Perisa Anggur Terhadap Uji Organoleptik Pada Yoghurt Susu Sapi**

Yohana Dwi Puspita  
091434044  
Universitas Sanata Dharma

**ABSTRAK**

Susu sapi merupakan bahan pangan yang mempunyai nilai gizi tinggi karena hampir semua zat yang dibutuhkan oleh tubuh kita terdapat dalam susu seperti laktosa, lemak, protein, vitamin dan mineral. Meskipun demikian, ada masyarakat yang mengalami *lactose intolerance*. Untuk mengatasi hal itu dapat dibuat suatu produk dari susu sapi sehingga masyarakat dapat menikmati manfaat dari susu sapi. Salah satu produk tersebut yaitu yoghurt. Yoghurt merupakan hasil pemeraman susu yang mempunyai cita rasa yang dihasilkan melalui fermentasi bakteri *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui pengaruh penambahan sari bit (*Beta vulgaris L.*) terhadap warna, aroma, tekstur, dan rasa yoghurt, dan mengetahui formula yoghurt yang paling disukai panelis.

Bahan yang digunakan adalah susu sapi, sari bit dengan 3 variasi konsentrasi yaitu 15, 30, dan 45 ml serta bakteri *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* dalam plain yoghurt Biokul. Masing-masing formula dan kontrol dibuat dengan 3 kali ulangan. Yoghurt yang dihasilkan kemudian dianalisis secara statistik menggunakan uji Anova dan uji Tukey serta didukung dengan analisis kualitatif.

Berdasarkan hasil uji organoleptik dapat diketahui bahwa masing-masing formula dan kontrol memberikan pengaruh terhadap warna, aroma, tekstur, dan rasa. Pengaruh tersebut tidak signifikan terhadap hasil tekstur dan rasa namun signifikan terhadap hasil warna dan aroma. Beberapa panelis tidak menyukai yoghurt bit karena rasanya yang sangat khas.

**Kata kunci:** yoghurt, susu sapi, bit, variasi konsentrasi, uji organoleptik

***Effect of Bit Varian Volume Variation (*Beta vulgaris L.*) With Grape Perisa Against Organoleptic Test On Cow Milk Yoghurt***

Yohana Dwi Puspita  
091434044  
Sanata Dharma University

**ABSTRACT**

*Cow's milk is a food which has high nutritional value because almost all the substances needed by our bodies are found in milk such as lactose, fat, protein, vitamins and minerals. Nevertheless, there are people who experience lactose intolerance. To overcome this can be made a product from cow's milk so that people can enjoy the benefits of cow's milk. One such product is yoghurt. Yoghurt is the result of curing of milk that has a flavor generated through the fermentation of *Lactobacillus bulgaricus* and *Streptococcus thermophilus* bacteria. The purpose of this research is to know the effect of adding bit extract (*Beta vulgaris L.*) to the color, aroma, texture, and taste of yoghurt, and to know the most preferred form of yoghurt panelist.*

*The ingredients used were cow's milk, beet juice with 3 concentration variations ie 15, 30, and 45 ml and *Lactobacillus bulgaricus* and *Streptococcus thermophilus* bacteria in Biokul plain yoghurt. Each formula and control is made with 3 replications. The resulting yoghurt was then analyzed statistically using Anova test and Tukey test and supported by qualitative analysis.*

*Based on the results of organoleptic tests it can be seen that each formula and control has an effect on color, aroma, texture, and taste. The effect was not significant on the results of texture and taste but significant results on the results of color and aroma. Some panelists do not like the bit yoghurt because it tastes very distinctive.*

**Keywords:** yogurt, cow's milk, beets, concentration variation, organoleptic test