

ABSTRAK**UJI FORMULA YOGHURT SUSU UHT (*Ultra High Temperature*)
DENGAN PENAMBAHAN DAUN KATUK (*Sauropus androgynus*)
SECARA ORGANOLEPTIK**

Gloria Jessica Santoso
Universitas Sanata Dharma
2016

Katuk (*Sauropus androgynus*) merupakan tumbuhan yang manfaatnya telah diketahui oleh masyarakat untuk memperlancar Air Susu Ibu (ASI). Daun katuk sudah diolah menjadi berbagai jenis makanan, seperti sayur bening, sayur sup, bubur katuk, dan lain-lain. Namun, tidak semua konsumen menyukai katuk dalam bentuk olahan yang sudah ada, untuk itu perlu adanya bentuk olahan daun katuk lain yang lebih memikat dan menarik perhatian masyarakat, salah satunya adalah yoghurt dengan penambahan daun katuk. Yoghurt merupakan alternatif minuman bergizi bagi konsumen yang tidak dapat mengkonsumsi susu karena mengalami *lactose intolerance*.

Dalam penelitian ini yoghurt dibuat dengan penambahan daun katuk. Akan tetapi, sampai saat ini belum diketahui seberapa banyak daun katuk yang bisa ditambahkan dalam proses pembuatan yoghurt untuk menghasilkan yoghurt yang disukai oleh panelis. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan daun katuk dengan konsentrasi yang berbeda terhadap warna, rasa, aroma dan tekstur yoghurt ekstrak daun katuk, serta untuk mengetahui formula yoghurt yang disukai oleh panelis. Bahan yang digunakan adalah susu *Ultra High Temperature* (UHT), daun katuk dengan 3 taraf konsentrasi (formula), yaitu 1 gram, 2 gram, dan 3 gram serta bakteri *L. bulgaricus*, *S. thermophilus*, *L. acidophilus* dan *Bifidobacterium* yang terkandung dalam plain yoghurt Biokul. Masing-masing formula dan kontrol dibuat dengan ulangan 3 kali. Yoghurt yang dihasilkan kemudian diuji secara organoleptik oleh 5 panelis, selanjutnya dianalisis secara statistik menggunakan Kruskal Wallis Test dan Friedman Test, serta didukung dengan analisis kualitatif.

Berdasarkan hasil uji organoleptik dapat dikemukakan bahwa masing-masing formula dan kontrol memberikan pengaruh terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur. Tetapi pengaruh tersebut tidak signifikan secara statistik. Yoghurt dengan perlakuan penambahan 1 gram daun katuk (SA1) merupakan yoghurt yang disukai oleh panelis.

Kata kunci: yoghurt, susu UHT, daun katuk, variasi konsentrasi, organoleptik.

ABSTRACT**FORMULA TEST OF YOGHURT UHT (Ultra High Temperature) MILK WITH THE ADDTION OF KATUK LEAVES (*Sauropus androgynus*) IN ORGANOLEPTIC**

Gloria Jessica Santoso
Sanata Dharma Universty
2016

*Katuk (*Sauropus androgynus*) is wellknown plant that can be used to facilitate the mother's milk for breastfeeding. Katuk leaves are processed into a variety of foods, such as vegetable nodes, vegetable soup, katuk porridge, and others. However, not all consumers like katuk in the processed form that already exist, so that it is necessary to find another form of processed katuk leaves that is more interesting to attract consumers. One of which is yoghurt with the addition of katuk leaves. Yoghurt is nutritious alternative beverage for consumers who can not consume fresh milk due to lactose intolerance.*

*In this study yogurt was made with the addition of katuk leaves. However, there are no exact how much katuk leaves can added in yogurt to produce yoghurt that favored by the panelists. The purpose of this study is to determine the effect of the addition of katuk leaves with different concentration to color, aroma, flavor, and texture, and to know yoghurt formula who is favored by the panelists. The materials used is milk Ultra High Temperature (UHT) and bacteria *L. bulgaricus*, *S. thermophilus*, *L. acidophilus* and *Bifidobacterium* contained in Biokul plain yoghurt, katuk leaves in 3 concentrations formulas, 1 gram, 2 grams and 3 grams. Yoghurt katuk leaves of each formula were made with 3 replications, and then were compared to control (yogurt without katuk leaves addition) organoleptically by five panelists. Data then was statistically analyzed using Kruskal Wallis Test and Friedman Test and supported by qualitative analysis.*

Results indicated that each formula and control gave effect to color, aroma, flavor and texture, but the effects were not statistically significant. Yoghurt with treatment addition of 1 gram katuk leaves (SA1) is yogurt who is favored by the panelists.

Key words: yogurt, UHT milk, katuk leaves, variation concentration, organoleptic.