

UJI ORGANOLEPTIK DAN KESUKAAN YOGHURT SUSU BIJI NANGKA (*Artocarpus heterophyllus*) DENGAN PERISA ALAMI BUAH NANGKA

Annasonia Mega Rahmatika
Universitas Sanata Dharma
2016

ABSTRAK

Buah nangka (*Artocarpus heterophyllus*) merupakan buah yang memiliki banyak manfaat, terdiri dari kulit, daging buah dan biji nangka. Daging buah biasanya langsung dikonsumsi ataupun bisa dibuat sayur. Biji nangka mengandung banyak zat pati. Biji nangka biasanya dibuang sia-sia. Alternatif pemanfaatan biji nangka dapat dibuat menjadi susu nabati dan daging buah dapat menjadi perisa alami. Yoghurt merupakan susu fermentasi yang prosesnya dibantu oleh bakteri asam laktat.

Dalam penelitian ini yoghurt dibuat dengan susu nabati yaitu susu biji nangka. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan perisa alami buah nangka terhadap ketajaman rasa perisa, rasa asam, dan kesukaan konsumen terhadap yoghurt susu biji nangka dengan konsentrasi yang berbeda. Masing-masing perlakuan dan kontrol dibuat dengan 3 kali ulangan, yaitu pemberian perisa 10 ml, 20 ml dan 30 ml. Yoghurt yang dihasilkan kemudian diuji secara organoleptik oleh 15 panelis, selanjutnya dianalisis secara statistik menggunakan uji Duncan dan Kruskal Wallis serta didukung dengan analisis kualitatif.

Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa pemberian perisa 30 ml memiliki ketajaman rasa perisa paling tinggi. Kelompok kontrol memiliki rasa asam paling tinggi. Rerata panelis lebih menyukai yoghurt susu biji nangka dengan pemberian perisa buah nangka 30 ml. Uji Duncan menunjukkan pengaruh yang berbeda nyata ($\alpha < 0,05$) terhadap ketiga parameter yaitu ketajaman rasa perisa, rasa asam dan tingkat kesukaan konsumen terhadap yoghurt susu biji nangka dengan pemberian perisa alami buah nangka. Adapun analisa Kruskal Wallis terhadap data ketajaman rasa, rasa asam dan tingkat kesukaan juga menunjukkan berpengaruh nyata ($\alpha < 0,05$) pada setiap perlakuan.

Kata kunci : Yoghurt, susu biji nangka, perisa alami nangka, uji organoleptik.

**ORGANOLEPTIC TEST AND CONSUMER PREFERENCE OF JACKFRUIT
(*Artocarpus heterophyllus*) SEEDS MILK YOGHURT WITH JACKFRUIT
NATURAL FLAVOR**

Annasonia Mega Rahmatika
Sanata Dharma University
2016

ABSTRACT

*Jackfruit (*Artocarpus heterophyllus*) is a multi-function fruit which consists of rind, pulp and seeds. The pulp of jackfruit can be consumed directly or can be made into vegetable. The Jackfruit seeds contains many starch substance. Usually the seeds is thrown away. The alternative uses of Jackfruit seeds is to be made into vegetable milk and the pulp can be made into natural flavor. Yoghurt is fermented milk which process is aided by lactic acid bacteria.*

In this study, yogurt is made from vegetable milk which produced from jackfruit seeds. The purpose of this study is to determine the effect of jackfruit natural flavor addition to the sharpness of its flavor, sour, and consumer preference of jackfruit seeds milk yogurt with different concentration of natural flavor. Each treatment and control were made triplicates, with concentration of 10 ml, 20ml, and 30 ml of natural flavor. The yogurt will be organoleptic tested by 15 panelists and the data will be analyzed statistically using Kruskal Wallis Test and Duncan Test and also supported by qualitative analysis.

The result of organoleptic test showed that the addition of natural flavor with concentration of 30 ml had highest sharpness of flavor taste. Control group had the highest rate of sour. The average of panelists preference was jackfruit seeds milk yogurt with addition of 30 ml natural flavor. Duncan test indicates the significant influence ($\alpha < 0,05$) toward the three parameters, which were sharpness of flavor taste, sour and consumer preference toward yogurt jackfruit seeds milk with the addition of natural flavor jackfruit. As for Kruskal Wallis analysis test towards the data of sharpness flavor taste, sour taste and preference level also shows the significant influence ($\alpha < 0,05$) in each treatment.

Key words : Yoghurt, jackfruit seeds milk, nature flavor jackfruit, organoleptic test.