

**PENGARUH PERBANDINGAN VOLUME SUSU KEDELAI DAN SUSU  
JAGUNG PADA PEMBUATAN *SOY CORN YOGURT* TERHADAP  
TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN**

**Arliana Otemusu  
Universitas Sanata Dharma  
2016**

**ABSTRAK**

Yogurt merupakan minuman fermentasi susu yang memanfaatkan aktivitas Bakteri Asam Laktat (BAL) yang bermanfaat untuk menjaga keasaman lambung dan menekan pertumbuhan bakteri patogen dalam usus. Saat ini yogurt tidak hanya dibuat dengan bahan dasar susu sapi tetapi dapat juga diganti menggunakan susu nabati, salah satunya dengan campuran dari susu kedelai dan susu jagung yang dikenal dengan *Soy Corn Yogurt*. *Soy Corn Yogurt* bermanfaat bagi kesehatan dan dapat dikonsumsi semua kalangan, termasuk penderita intoleransi laktosa. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbandingan susu kedelai dan susu jagung manis pada pembuatan *Soy Corn Yogurt* yang disukai konsumen melalui uji organoleptik akan warna, aroma, dan rasa serta melihat pengaruh perbandingan volume susu kedelai dan susu jagung manis terhadap tingkat keasaman yang dihasilkan.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 2 kontrol, 3 perlakuan, yaitu perbandingan volume susu kedelai dan susu jagung JK 1 (70 ml susu kedelai: 30 ml susu jagung), JK 2 (50 ml susu kedelai: 50 ml susu jagung), dan JK 3 (30 ml susu kedelai: 70 ml susu jagung), masing-masing 3 kali ulangan. *Soy Corn Yogurt* yang telah dibuat, diuji organoleptik kepada 20 panelis agak terlatih. Hasil yang didapat dari uji organoleptik kemudian diuji statistik menggunakan uji Anova, kemudian dilanjutkan dengan uji rangking Friedman.

Uji statistik Anova menunjukkan bahwa masing-masing perlakuan tidak memberikan perbedaan yang signifikan terhadap tingkat kesukaan konsumen akan warna, aroma, dan rasa *Soy Corn Yogurt*. Melalui uji rangking Friedman menunjukkan bahwa perlakuan JK 1 merupakan perlakuan yang paling disukai panelis.

Kata Kunci : *Soy Corn Yogurt*, perbandingan volume, tingkat kesukaan konsumen

**THE INFLUENCE OF SOY MILK AND SWEET CORN MILK VOLUME RATIO IN MAKING SOY CORN YOGURT TOWARDS THE LEVEL OF CONSUMER'S FAVORITES**

**Arliana Otemusu**  
**Sanata Dharma University**  
**2016**

**ABSTRACT**

*Yogurt is fermented milk beverage that use Lactic Acid Bacteria (LAB) activity. Yogurt is beneficial to maintain the stomach's acidity and suppress the growth of pathogenic bacteria in the intestine. Today, yogurt can not only made with cow's milk but can also be made using soy milk and sweet corn milk. Soy milk and sweet corn milk are the examples of mixed vegetables milk that can be used to make Soy Corn Yogurt. Soy Corn Yogurt is beneficial to health and can be consumed by everyone, including to those are lactose intolerance. This research aims to know the comparison of soy milk and sweet corn milk in Soy Corn Yogurt production and consumer's preference through organoleptic with color, aroma, and flavor. The other aims of the research to know the influence of the comparative volume of soy milk and sweet corn milk against the resulting acidity level.*

*This study used a Randomized Complete Design (RCD) with 2 controls, 3 treatment, i.e. comparison of the volume of soy milk and sweet corn milk JK 1 (70 ml soy milk: 30 ml sweet corn milk), JK 2 (50 ml soy milk: 50 ml sweet corn milk), and the JK 3 (30 ml soy milk: 70 ml sweet corn milk), each treatment was made triplicate. Soy Corn Yogurt that has been created, was organoleptic test by 20 panelists. The results obtained from the organoleptic then tested using statistical test Anova, then proceed with the test in spite of Friedman.*

*Statistical test Anova showed that each treatment does not provide a significant difference towards the level of the community's favorite color, aroma, and taste the Corn Soy yogurt. The rank of Friedman showed that JK 1 is the most preferred treatment panelists.*

**Keywords:** Soy Corn Yogurt, soy milk and corn milk volume ratio, the level of the consumer's favorites