

**UJI ORGANOLEPTIK VARIASI KONSENTRASI
YOGHURT PROBIOTIK DENGAN PENAMBAHAN
JAMU BERAS KENCUR**

SKRIPSI

**Diajukan kepada
Universitas Pendidikan Ganesha
Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam Menyelesaikan
Program Sarjana Sains**



**Oleh
Luh Putu Candra Apriliani
NIM 1813091003**

**PROGRAM STUDI BIOLOGI
JURUSAN BIOLOGI DAN PERIKANAN KELAUTAN
FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
SINGARAJA**

2022

SKRIPSI

**DIAJUKAN UNTUK MELENGKAPI TUGAS
DAN MEMENUHI SYARAT-SYARAT UNTUK
MENCAPAI GELAR SARJANA SAINS**

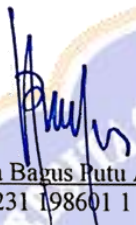


Prof. Dr. Ida Bagus Putu Arnyana, M. Si.
NIP. 19581231 198601 1 005

Dr. Ni Luh Putu Manik Widiyanti S. Si., M. Kes.
NIP. 19690918 199403 2 001


Skripsi oleh Luh Putu Candra Apriliani ini
telah dipertahankan di depan dewan penguji
pada tanggal, 15 Juli 2022

Dewan Penguji,




Prof. Dr. Ida Bagus Putu Arnyana, M. Si.
NIP. 19581231 198601 1 005

(Ketua)




Dr. Ni Luh Putu Manik Widiyanti S. Si., M. Kes.
NIP. 19690918 199403 2 001

(Anggota)



Ni Putu Sri Ratna Dewi, S.Pd., M.Pd.
NIP.19860307 201504 2 001

(Anggota)



Dr. Desak Made Citrawathi, M.Kes.
NIP.19580831 198203 2 002

(Anggota)

Diterima oleh Panitia Ujian Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam
Universitas Pendidikan Ganesha
guna memenuhi syarat-syarat untuk mencapai gelar sarjana sains

Pada:

Hari : Jumat

Tanggal : 15 Juli 2022

Mengetahui,

Ketua Ujian,

Sekretaris Ujian,



Dr. I Wayan Sukra Warpala, S.Pd., M.Sc.
NIP. 19671013 199403 1 001

Dr. Ni Luh Putu Manik Widiyanti S. Si., M. Kes
NIP. 19690918 199403 2 001

Mengesahkan

Dekan Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam



Prof. Dr. I Nengah Suparta, M.Si.
NIP. 19650711 199003 1 003

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul “Uji Organoleptik Variasi Konsentrasi Yoghurt Probiotik dengan Penambahan Jamu Beras Kencur” beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya sendiri dan tidak melakukan penjiplakan dan pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung risiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja, Juli 2022

Yang membuat pernyataan,



Luh Putu Candra Apriliani





PRAKATA

Puji syukur penyusun panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Uji Organoleptik Variasi Konsentrasi Yoghurt Probiotik dengan Penambahan Jamu Beras Kencur”. Skripsi ini disusun guna memenuhi persyaratan mencapai gelar sarjana sains pada Universitas Pendidikan Ganesha.

Dalam menyelesaikan skripsi ini, penulis banyak mendapat bantuan baik berupa moral maupun material dari berbagai pihak. Untuk itu, dalam kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dekan Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam atas motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga penulis bisa menyelesaikan studi sesuai dengan rencana.
2. Ketua Jurusan Biologi dan Perikanan Kelautan atas motivasi yang diberikan dalam penyelesaian skripsi ini.
3. Koordinator Program Studi Biologi atas motivasi yang diberikan dalam penyelesaian skripsi ini.
4. Prof. Dr. Ida Bagus Putu Arnyana, M. Si., selaku dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk, dan motivasi penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
5. Dr. Ni Luh Putu Manik Widiyanti S. Si., M. Kes., selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk, dan motivasi penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
6. Ni Putu Sri Ratna Dewi, S.Pd., M.Pd., selaku penguji I yang telah meluangkan waktunya di tengah kesibukan untuk memberikan masukan dan penilaian yang baik kepada penulis sehingga membantu penulis menyusun skripsi yang lebih baik.
7. Dr. Desak Made Citrawathi, M.Kes. selaku penguji II yang telah meluangkan waktunya di tengah kesibukan untuk memberikan masukan dan penilaian yang baik kepada penulis sehingga membantu penulis menyusun skripsi yang lebih baik.

8. Bapak/Ibu Dosen, serta Laboran di Jurusan Biologi dan Perikanan Kelautan Universitas Pendidikan Ganesha yang telah memberikan bantuan dan motivasi dalam pelaksanaan penelitian hingga penyusunan skripsi ini.
9. Putu Budista dan Komang Wiwik Handayani selaku orang tua yang telah memberikan motivasi kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
10. Rekan-rekan Angkatan *Aquilaria malaccensis* (angkatan 2018) yang telah banyak memberikan saran, masukan, bantuan dalam pelaksanaan penelitian dan penyusunan skripsi ini yang tidak bisa penuliskan satu persatu.
11. Teman seperjuangan Ulfa, Sandi, Dwiky, Efrem, Perdi, dan Sesar, yang telah memberikan bantuan dan motivasi dalam penyusunan skripsi ini.
12. Kepada semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu per satu yang telah membantu penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari sepenuhnya atas keterbatasan Ilmu Pengetahuan yang penulis miliki dalam menyusun skripsi ini, sehingga penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi menyempurnakan skripsi ini. Penulis berharap agar skripsi ini dapat bermanfaat dan berguna bagi kita semua khususnya bagi pengembangan ilmu dunia pendidikan.

Singaraja, Juli 2022

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
PRAKATA.....	i
ABSTRAK.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Penelitian.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	5
1.3 Pembatasan Masalah.....	5
1.4 Rumusan Masalah.....	6
1.5 Tujuan Penelitian.....	6
1.6 Manfaat Hasil Penelitian.....	6
1.6.1 Manfaat Teoritis.....	7
1.6.2 Manfaat Praktis.....	7
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	8
2.1 Deskripsi Teoritis.....	8
2.1.1 Tinjauan Mengenai Yoghurt.....	8
2.1.2 Tinjauan Mengenai Jamu Beras Kencur.....	18
2.1.3 Yoghurt dengan Penambahan Ekstrak Herbal.....	22
2.1.4 Uji Organoleptik.....	23
2.2 Kajian Hasil Penelitian yang Relevan.....	25
2.3 Kerangka Berpikir.....	27
2.4 Hipotesis Penelitian.....	30
BAB III METODE PENELITIAN.....	31
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	31

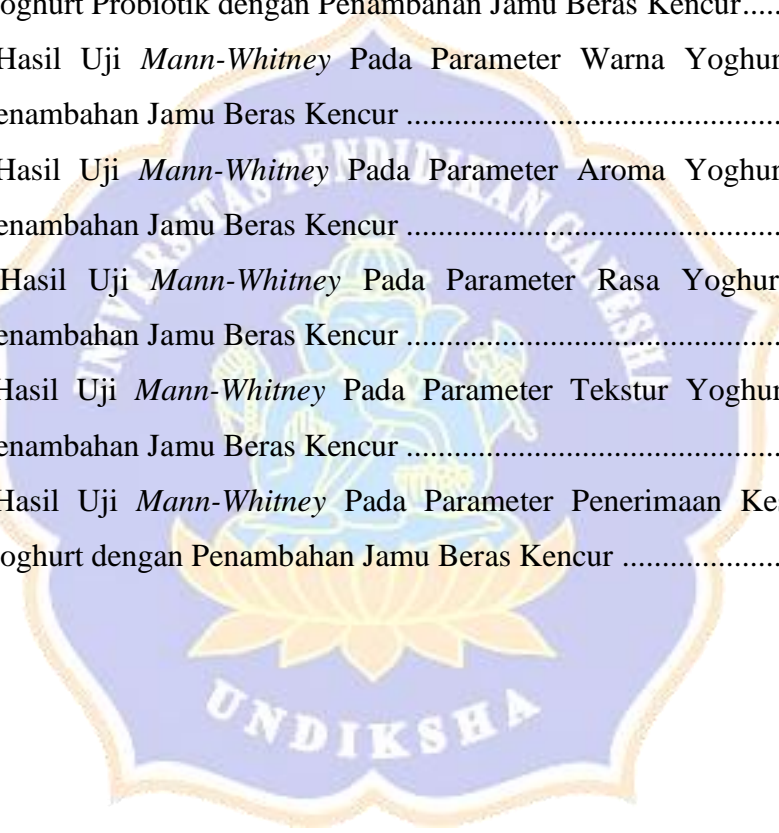
3.2 Jenis dan Rancangan Penelitian.....	31
3.2.1 Jenis Penelitian.....	31
3.2.2 Rancangan Penelitian.....	31
3.3 Populasi dan Sampel Penelitian.....	32
3.3.1 Populasi.....	32
3.3.2 Sampel.....	33
3.3.3 Kriteria Sampel.....	33
3.3.4 Besar Sampel.....	34
3.3.5 Teknik Pemilihan Sampel.....	34
3.4 Variabel Penelitian.....	34
3.4.1 Klasifikasi Variabel.....	34
3.4.2 Definisi Operasional Variabel.....	35
3.5 Instrumen Penelitian.....	36
3.5.1 Alat dan Bahan.....	36
3.5.2 Instrumen Tabulasi Data.....	37
3.6 Prosedur Pengumpulan Data.....	37
3.6.1 Tahap Persiapan.....	37
3.6.2 Tahap Pelaksanaan.....	38
3.6.3 Tahap Observasi.....	42
3.7 Teknik Analisis Data.....	42
3.7.1 Uji Deskriptif.....	42
3.7.2 Uji Statistik.....	43
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	44
4.1 Hasil Penelitian.....	44
4.1.1 Hasil Analisis Deskriptif Data Uji Organoleptik.....	44
4.1.2 Hasil Uji Statistik.....	47
4.1.2.1 Uji Statistik dengan Uji <i>Kruskal-Wallis</i>	47
4.1.2.2 Uji Statistik dengan Uji <i>Mann-Whitney</i>	48
4.2 Pembahasan.....	52
4.2.1 Hasil Uji Organoleptik Yoghurt Probiotik dengan Penambahan Jamu Beras Kencur.....	52

4.2.2 Variasi Konsentrasi Yoghurt Probiotik dengan Penambahan Jamu Beras Kencur yang disukai Berdasarkan Parameter Warna, Aroma, Rasa, Tekstur, dan Penerimaan Keseluruhan.	58
4.2.3 Implikasi Penelitian.....	65
BAB V PENUTUP.....	67
5.1 Simpulan	67
5.2 Saran.....	68
DAFTAR PUSTAKA	69
LAMPIRAN.....	74



DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Syarat Mutu Yoghurt	8
Tabel 3.1 Acuan Penentuan Skor Uji Organoleptik dan Tingkat Kesukaan Yoghurt dengan Penambahan Jamu Beras Kencur	43
Tabel 4.1 Hasil Uji Deskriptif Uji Organoleptik Variasi Konsentrasi Yoghurt Probiotik dengan Penambahan Jamu Beras Kencur	45
Tabel 4.2 Hasil Uji <i>Kruskal-Wallis</i> Pada Uji Organoleptik Variasi Konsentrasi Yoghurt Probiotik dengan Penambahan Jamu Beras Kencur.....	47
Tabel 4.3 Hasil Uji <i>Mann-Whitney</i> Pada Parameter Warna Yoghurt dengan Penambahan Jamu Beras Kencur	48
Tabel 4.4 Hasil Uji <i>Mann-Whitney</i> Pada Parameter Aroma Yoghurt dengan Penambahan Jamu Beras Kencur	49
Tabel 4.5 Hasil Uji <i>Mann-Whitney</i> Pada Parameter Rasa Yoghurt dengan Penambahan Jamu Beras Kencur	50
Tabel 4.6 Hasil Uji <i>Mann-Whitney</i> Pada Parameter Tekstur Yoghurt dengan Penambahan Jamu Beras Kencur	51
Tabel 4.7 Hasil Uji <i>Mann-Whitney</i> Pada Parameter Penerimaan Keseluruhan Yoghurt dengan Penambahan Jamu Beras Kencur	51



DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Bagan Kerangka Berpikir.....	29
Gambar 3.1 Bagan Hubungan Analisis Variabel.....	35
Gambar 4.1 Grafik Rata-rata Hasil Uji Organoleptik Yoghurt dengan Penambahan Jamu Beras Kencur	48

