

UJI ORGANOLEPTIK VARIASI KONSENTRASI YOGHURT PROBIOTIK DENGAN PENAMBAHAN JAMU BERAS KENCUR

Oleh

Luh Putu Candra Apriliani, NIM 1813091003

Jurusan Biologi dan Perikanan Kelautan

Program Studi Biologi

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk (1) mengetahui perbedaan antara variasi konsentrasi yoghurt probiotik dengan penambahan jamu beras kencur pada hasil uji organoleptik ditinjau dari warna, aroma, rasa, tekstur, dan penerimaan keseluruhan, (2) mengetahui variasi konsentrasi yoghurt probiotik dengan penambahan jamu beras kencur yang paling disukai, (3) mengetahui jumlah Bakteri Asam Laktat (BAL) pada yoghurt probiotik dengan penambahan jamu beras kencur. Penelitian ini termasuk penelitian eksperimental dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan yaitu P0 (yoghurt tanpa penambahan jamu beras kencur), P1 (yoghurt dengan penambahan 1% jamu beras kencur), P2 (yoghurt dengan penambahan 3% jamu beras kencur), dan P3 (Yoghurt dengan penambahan 5% jamu beras kencur). Yoghurt yang telah divariasikan kemudian dilakukan uji jumlah Bakteri Asam Laktat (BAL) dengan metode hitungan cawan dan uji organoleptik kepada 30 orang panelis. Analisis data menggunakan uji *Kruskal-Wallis* dan uji *Mann-Whitney* yang bertujuan untuk mengetahui perbedaan bermakna pada perlakuan. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat perbedaan bermakna ($p \leq 0,05$) pada hasil uji organoleptik yoghurt dengan penambahan jamu beras kencur ditinjau dari parameter warna, aroma, rasa, tekstur, dan penerimaan keseluruhan. Yoghurt perlakuan P1 (yoghurt dengan penambahan 1% jamu beras kencur) mendapatkan nilai rata-rata tertinggi dan berbeda bermakna terhadap perlakuan lainnya, sehingga dapat diketahui bahwa yoghurt perlakuan P1 paling disukai oleh panelis. Hasil penelitian ini berimplikasi pada diketahuinya perbedaan hasil uji organoleptik kesukaan dan karakteristik yoghurt dengan penambahan jamu beras kencur. Keberhasilan penelitian ini diharapkan dapat dimanfaatkan oleh masyarakat untuk meningkatkan inovasi yoghurt melalui penambahan yoghurt dengan jamu beras kencur serta dapat meningkatkan minat masyarakat dalam mengonsumsi jamu beras kencur.

Kata Kunci : Yoghurt, Jamu Beras Kencur, Uji Organoleptik

**ORGANOLEPTIC TEST OF VARIATION CONCENTRATION
PROBIOTIC YOGURT WITH THE ADDITION OF JAMU BERAS
KENCUR**

By

Luh Putu Candra Apriliani, NIM 1813091003

Biology and Marine Fisheries Department

Biology Degree Program

ABSTRACT

The purpose of this research are (1) to know the difference variations concentration of probiotic yogurt with the addition of jamu beras kencur on the organoleptic test results in terms of color, aroma, taste, texture, and overall acceptance, (2) to know the most preferred variations of probiotic yogurt with the addition of jamu beras kencur, (3) to know the number of Lactic Acid Bacteria (LAB) in probiotic yogurt with the addition of jamu beras kencur. This research is a experimental study using a completely randomized design with 4 treatments, that is P0 (yogurt without the addition of jamu beras kencur), P1 (yogurt with the addition of 1% jamu beras kencur), P2 (yogurt with the addition of 3% jamu beras kencur), and P3 (yogurt with the addition of 5% jamu beras kencur). Yogurt which has been varied was tested for the number of Lactic Acid Bacteria (LAB) using the plate count method and organoleptic test on 30 panelists. Data analysis used the Kruskal-Wallis test and the Mann-Whitney test which aims to determine the significant differences in the treatment. The results of this study indicate that there is a significant difference ($p \leq 0.05$) in the organoleptic test results of yogurt with the addition of jamu beras kencur in terms of color, aroma, taste, texture, and overall acceptability. Yogurt P1 (yogurt with the addition of 1% jamu beras kencur) has the highest average score and significantly different with the other treatments, so it can be seen that the yogurt treatment P1 was the most preferred by the panelists. The results of this research have implications for knowing the differences in the results of the organoleptic test of preferences and characteristics of yogurt with the addition of jamu beras kencur. The success of this research is expected to be used by the community to increase yogurt innovation through the addition of yogurt with jamu beras kencur and can increase public interest in consuming jamu beras kencur.

Keywords: Yogurt, Jamu Beras Kencur, Organoleptic Test