

# UJI ORGANOLEPTIK FORMULASI *YOGHURT* DENGAN VARIASI JUMLAH GULA PASIR DAN JENIS SUSU

Oleh:

Siti Khadijah Sabibi, NIM 1513041054

Jurusan Biologi dan Perikanan Kelautan

Program Studi Pendidikan Biologi

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk (1) mengetahui karakteristik organoleptik *yoghurt* yang diformulasikan dengan variasi jumlah gula pasir dan jenis susu berdasarkan uji organoleptik dilihat dari warna, rasa, aroma, tekstur dan pH, (2) mengetahui formulasi *yoghurt* dengan variasi jumlah gula pasir dan jenis susu yang paling disukai dilihat dari warna, rasa, aroma, tekstur dan pH. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif. *Yoghurt* yang telah diformulasikan diuji organoleptiknya kepada 20 panelis berdasarkan karakteristik organoleptik dan tingkat kesukaannya dengan skala numerik dalam bentuk *Scoring test*. Uji pH menggunakan kertas pH universal. Populasi dalam penelitian ini adalah *yoghurt*. Sampel penelitian ini adalah susu UHT dan susu skim yang diolah menjadi 9 formulasi *yoghurt* selama eksperimen berjumlah 9 dikali 20 panelis sama dengan 180 cup. Analisis data pada penelitian ini menggunakan statistik deskriptif, data disajikan dalam bentuk tabel dan grafik, melalui perhitungan rata-rata dan perhitungan penilaian masing-masing 20 orang panelis pada setiap formulasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa karakteristik *yoghurt* yang diformulasikan dengan variasi jumlah gula pasir dan jenis susu memiliki warna putih, rasa sangat asam khas *yoghurt*, berbau asam khas *yoghurt* dan sangat kental. Formulasi *yoghurt* dengan variasi jumlah gula pasir dan jenis susu yang paling disukai dilihat dari warna, rasa, aroma, tekstur yaitu Pada formulasi 1 s.d formulasi 3 menggunakan jenis susu UHT (*Ultra High Temperatur*) low fat 150 ml adalah formulasi 3 dengan gula pasir 15gr. Pada formulasi 4 s.d formulasi 6 menggunakan jenis susu UHT (*Ultra High Temperatur*) low fat 75 ml dan jenis susu skim 75 ml adalah formulasi 6 dengan gula pasir 15 gr. Pada formulasi 7 s.d formulasi 9 menggunakan jenis susu skim 150 ml adalah formulasi 9 dengan gula pasir 15gr.

**Kata Kunci:** *Yoghurt*, Uji Organoleptik, Gula Pasir, Jenis susu.

# **ORGANOLEPTIC TESTS OF *YOGHURT* FORMULATION WITH VARIATION OF AMOUNT OF SUGAR AND TYPES OF MILK**

**By:**

**Siti Khadijah Sabibi, NIM 1513041054**

**Department of Marine Biology and Fisheries**

**Biology Education Study Program**

## **ABSTRACT**

This study aims to (1) determine the organoleptic characteristics of yoghurt formulated with varying amounts of sugar and types of milk based on organoleptic tests in terms of color, taste, aroma, texture and pH, (2) determine yoghurt formulation with varying amounts of sugar and types of milk the most preferred in terms of color, taste, aroma, texture and pH. This research is a descriptive research. Yoghurt that has been formulated was tested for organoleptic performance on 20 panelists based on organoleptic characteristics and their level of preference with a numerical scale in the form of a scoring. Test the pH using universal pH paper. The population in this study is yoghurt. The samples for this study were UHT milk and skim milk which were processed into 9 yoghurt formulations during the experiment, totaling 9 times 20 panelists equals 180 cups. Data analysis in this study used descriptive statistics, the data is presented in the form of tables and graphs, through the calculation of the average and the calculation of the assessment of each of the 20 panelists in each formulation. The results showed that the characteristics of yoghurt formulated with variations in the amount of sugar and type of milk had a white color, a very sour taste typical of yoghurt, a typical sour smell of yoghurt and very thick. Yoghurt formulations with varying amounts of sugar and type of milk are most preferred in terms of color, taste, aroma, texture, namely formulation 1 to 3 using low fat UHT (Ultra High Temperature) milk 150 ml is formulation 3 with 15gr granulated sugar. In formulations 4 to formulation 6 using 75 ml of low fat UHT (Ultra High Temperature) milk and 75 ml of skim milk type is formulation 6 with 15 gr of granulated sugar. In formulations 7 to formulation 9 using 150 ml of skimmed milk, formulation 9 uses 15 grams of granulated sugar.

**Keywords:** Yoghurt, Organoleptic Test, Granulated Sugar, types of milk.