

# ANALISIS KUALITAS YOGHURT DENGAN PENAMBAHAN FORMULASI JAMU SECANG (*Caesalpinia sappan* L.)

Oleh

**Kadek Diah Permatasari, NIM 2213091022**

**Jurusan Biologi dan Perikanan Kelautan**

## ABSTRAK

Yoghurt merupakan pangan fungsional hasil fermentasi susu yang memiliki manfaat bagi kesehatan serta karakteristik yang dapat dipengaruhi oleh penambahan bahan lain. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kualitas yoghurt dengan penambahan jamu secang (*Caesalpinia sappan* L.) yang meliputi jumlah bakteri asam laktat (BAL), aktivitas antioksidan, pH, viskositas, kesesuaian dengan standar SNI, serta tingkat kesukaan melalui uji hedonik. Penelitian ini termasuk penelitian *Experimental* dengan Rancangan Penelitian menggunakan Deskriptif Kuantitatif menggunakan kontrol (yoghurt komersil) dan 3 perlakuan yaitu formulasi jamu secang F1 (15%), F2 (30%), dan F3 (45%). Hasil penelitian menunjukkan yoghurt dengan penambahan jamu secang pada formulasi F3 (45%) memenuhi sebagian besar kriteria mutu sesuai SNI. Formulasi ini menghasilkan aktivitas antioksidan tertinggi sebesar 42,20 mg/L GAEAC serta nilai pH tertinggi yaitu 4,66. Sementara itu, viskositas tertinggi diperoleh pada formulasi F1 (15%), sejalan dengan tekstur yang lebih disukai oleh panelis. Penambahan jamu secang berpotensi meningkatkan aktivitas antioksidan, namun cenderung menurunkan beberapa parameter mutu lainnya.

Kata Kunci: Yoghurt, Jamu Secang, Kualitas Yoghurt.

**ANALYSIS OF YOGURT QUALITY WITH THE ADDITION OF SECANG  
(*Caesalpinia sappan* L.) JAMU FORMULATION**

**By**

**Kadek Diah Permatasari, Student ID 2213091022**

**Department of Marine Biology and Fisheries**

**ABSTRACT**

*Yogurt is a functional food produced from fermented milk that has health benefits and characteristics that can be influenced by the addition of other ingredients. This study aims to analyze the quality of yogurt with the addition of Secang herbal medicine (*Caesalpinia sappan* L.) which includes the number of lactic acid bacteria (LAB), antioxidant activity, pH, viscosity, compliance with SNI standards, and the level of preference through hedonic tests. This study includes Experimental research with a research design using Quantitative Descriptive using a control (commercial yogurt) and 3 treatments, namely secang herbal medicine formulations F1 (15%), F2 (30%), and F3 (45%). The results showed that yogurt with the addition of secang herbal medicine in the F3 formulation (45%) met most of the quality criteria according to SNI. This formulation produced the highest antioxidant activity of 42.20 mg/L GAEAC and the highest pH value of 4.66. Meanwhile, the highest viscosity was achieved in formulation F1 (15%), consistent with the texture preferred by panelists. The addition of secang herbal medicine has the potential to increase antioxidant activity, but tends to decrease several other quality parameters..*

*Keywords: Yogurt, Secang Herbal Medicine, Quality Yogurt.*