

**VARIASI KOMPOSISI CAMPURAN YOGURT  
DENGAN SARI BUAH TOMAT (*Solanum lycopersicum*  
L.) TERHADAP HASIL UJI ORGANOLEPTIK DAN  
pH YOGURT BUAH TOMAT**



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

**2022**

**VARIASI KOMPOSISI CAMPURAN YOGURT  
DENGAN SARI BUAH TOMAT (*Solanum lycopersicum*  
L.) TERHADAP HASIL UJI ORGANOLEPTIK DAN  
pH YOGURT BUAH TOMAT**

**SKRIPSI**

**Diajukan kepada**

**Universitas Pendidikan Ganesha**

**Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam Menyelesaikan**

**Program Sarjana Biologi**

**Oleh**

**Resty Mutiara Dewi**

**NIM 1713091010**



**PROGRAM STUDI BIOLOGI**

**JURUSAN BIOLOGI DAN PERIKANAN KELAUTAN**

**FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM**

**UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA**

**2022**

# SKRIPSI

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



*[Handwritten signature of Pembimbing I]*

*[Handwritten signature of Pembimbing II]*

Dr. Ir. Ketut Srie Marhaeni Julyasih, M.Si.  
NIP. 19630731990032001

Dr. Ni Luh Putu Manik Widiyanti, S.Si., M.Kes.  
NIP. 196909181994032001

Skripsi oleh Resty Mutiara Dewi ini  
telah dipertahankan di depan dewan penguji  
pada tanggal

Dewan Penguji,



Dr. Ir. Ketut Srie Marhaeni Julyasih, M.Si.

(Ketua)

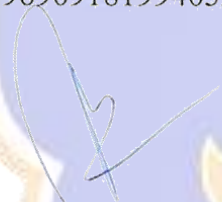
NIP. 196307031990032001



Dr. Ni Luh Putu Manik Widiyanti, S.Si., M.Kes.

(Anggota)

NIP. 196909181994032001



Dr. Desak Made Citrawathi, M.Kes.

(Anggota)

NIP. 195808311982032002



Dr. Wayan Sukra Warpala, S.Pd., M.Sc.

(Anggota)

NIP. 196710131994031001



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

Pada:

Hari : Rabu

Tanggal : 27 Oktober 2021

**Mengetahui,**

Ketua Ujian,



Dr. Wayan Sukra Warpala, S.Pd., M.Sc.  
NIP. 196710131994031001

Sekretaris Ujian,



Dr. Ni Luh Putu Manik Widiyanti, S.Si., M.Kes.  
NIP. 196909181994032001

Mengesahkan

Dekan Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam



Prof. Dr. I Nengah Suparta, M.Si.

NIP. 196507111990031003

## PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul “Variasi Komposisi Campuran Yogurt dan Sari Buah Tomat (*Solanum lycopersicum* L.) Terhadap Hasil Uji Organoleptik Yogurt Buah Tomat” beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan dan pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko/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, 27 Oktober 2021

Yang membuat pernyataan,



Resty Mutiara Dewi



## PRAKATA

Puji Syukur penyusun panjatkan ke hadap Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat-Nya-lah, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Variasi Komposisi Campuran Yogurt dan Sari Buah Tomat (*Solanum lycopersicum* L.) Terhadap Hasil Uji Organoleptik Yogurt Buah Tomat”**. Skripsi ini disusun guna memenuhi persyaratan mencapai gelar sarjana 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:

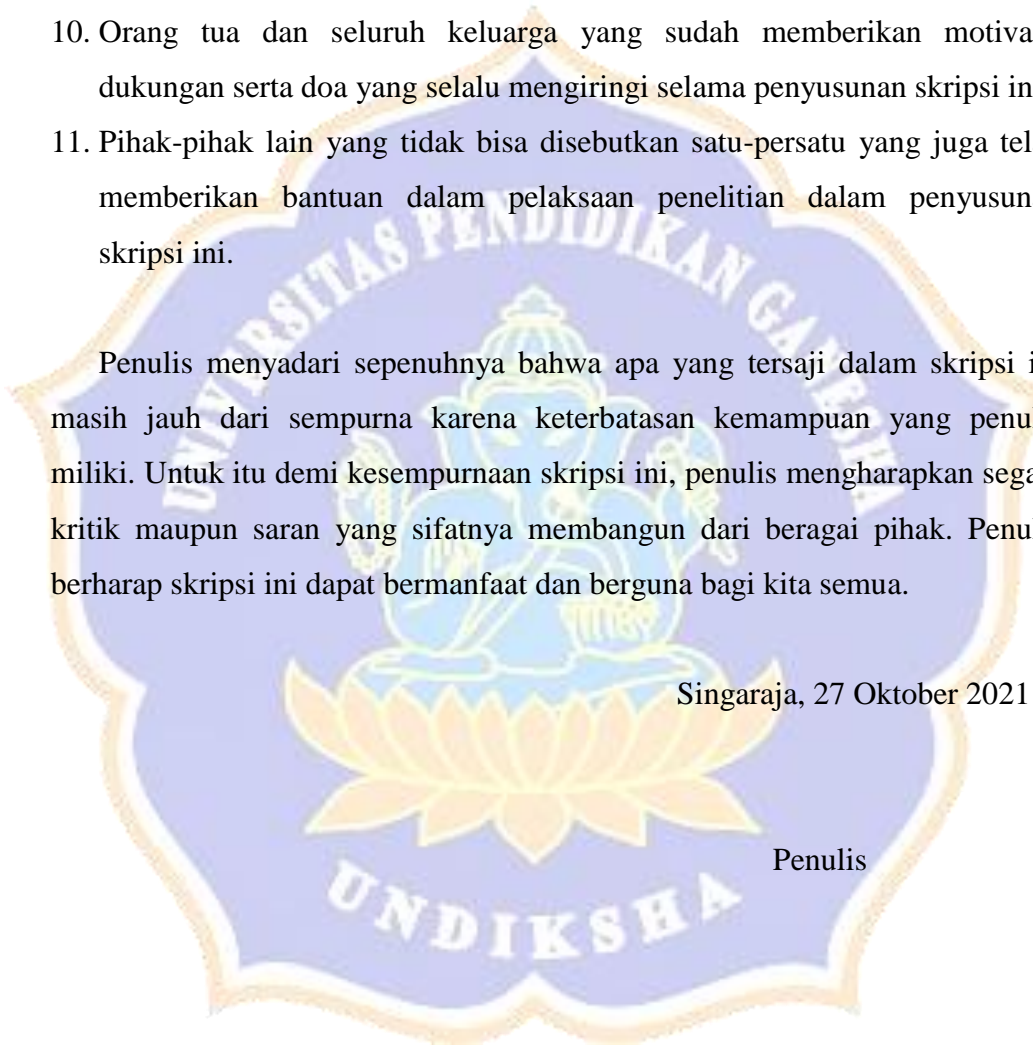
1. Dekan Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam atas motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga penulis bias menyelesaikan studi sesuai rencana.
2. Ketua Jurusan Biologi dan Perikanan Kelautan atas motivasi yang diberikan dalam penyelesaian skripsi ini.
3. Dr. Ir. Ketut Srie Marhaeni Julyasih, M.Si. selaku Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk dan motivasi penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
4. Dr. Ni Luh Putu Manik Widiyanti, S.Si., M.Kes. selaku Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk dan motivasi penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
5. Dr. Desak Made Citrawathi, M.Kes. selaku dosen penguji yang telah memberikan arahan, masukan, saran dan motivasinya dalam menyelesaikan skripsi ini.
6. Dr. Wayan Sukra Warpala, S.Pd., M.Sc. selaku dosen penguji dan sekaligus Pembimbing Akademik yang telah memberikan arahan, masukan, saran dan motivasinya dalam menyelesaikan skripsi ini.
7. 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.

8. Rekan-rekan angkatan *Carcharodon carcharias* (Angkatan 2017) yang telah banyak memberikan saran, masukan, bantuan dalam pelaksanaan penelitian dan penyusunan skripsi ini yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu.
9. Sahabat-sahabat seperjuangan (Yeni, Nadia, Yudha, Kadek Ayu, Cahyu, Siska, Gek Diah, Dian) yang telah bersedia memberikan bantuan penyemangat dalam pelaksanaan penelitian serta penyusunan skripsi ini.
10. Orang tua dan seluruh keluarga yang sudah memberikan motivasi, dukungan serta doa yang selalu mengiringi selama penyusunan skripsi ini.
11. Pihak-pihak lain yang tidak bisa disebutkan satu-persatu yang juga telah memberikan bantuan dalam pelaksanaan penelitian dalam penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa apa yang tersaji dalam skripsi ini masih jauh dari sempurna karena keterbatasan kemampuan yang penulis miliki. Untuk itu demi kesempurnaan skripsi ini, penulis mengharapkan segala kritik maupun saran yang sifatnya membangun dari berbagai pihak. Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat dan berguna bagi kita semua.

Singaraja, 27 Oktober 2021

Penulis





## DAFTAR ISI

	Halaman
PRAKATA.....	i
ABSTRAK.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	5
1.3 Pembatasan Masalah.....	6
1.4 Rumusan Masalah.....	6
1.5 Tujuan Penelitian.....	6
1.6 Manfaat Penelitian.....	7
1.6.1 Manfaat Teoritis.....	7
1.6.2 Manfaat Praktis.....	7
<b>BAB II KAJIAN TEORI</b> .....	<b>8</b>
2.1 Deskripsi Teoritis.....	8
2.1.1 Tinjauan Mengenai Yogurt.....	8
2.1.2 Tinjauan Mengenai Tomat.....	14
2.1.3 Tinjauan Mengenai Uji Organoleptik.....	21
2.2 Kajian Hasil Penelitian yang Relevan.....	21
2.3 Kerangka Berpikir.....	22
2.4 Hipotesis Penelitian.....	24
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	<b>25</b>
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	25
3.2 Jenis dan Rancangan Penelitian.....	25
3.2.1 Jenis Penelitian.....	25
3.2.2 Rancangan Penelitian.....	25
3.3 Populasi dan Sampel Penelitian.....	26

3.3.1	Populasi	26
3.3.2	Sampel	26
3.3.3	Kriteria Sampel	26
3.3.4	Besar Sampel	27
3.3.5	Teknik Pemilihan Sampel	28
3.4	Variabel Penelitian	28
3.4.1	Klasifikasi Variabel	28
3.4.2	Definisi Operasional Variabel	29
3.5	Instrumen Penelitian	29
3.6	Prosedur Pengumpulan Data	30
3.6.1	Tahap Persiapan	30
3.6.2	Tahap Pelaksanaan	31
3.6.3	Tahap Observasi	33
3.7	Teknik Analisis Data	34
3.7.1	Uji Deskriptif	34
3.7.2	Uji Normalitas	35
3.7.3	Uji Homogenitas	35
3.7.4	Uji Hipotesis	35
3.7.5	Uji Lanjut <i>Duncan</i>	36
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>		37
4.1	Hasil Penelitian	37
4.1.1	Hasil Analisis Deskriptif	37
4.1.2	Uji Normalitas	41
4.1.3	Uji Homogenitas	44
4.1.4	Uji Hipotesis	45
4.1.5	Uji Lanjut <i>Duncan</i>	46
4.2	Pembahasan	50
4.2.1	Hasil Uji Organoleptik dan pH Variasi Campuran Yogurt dan Sari Buah Tomat	50
4.2.2	Variasi Campuran Yogurt dan Sari Buah Tomat yang Paling Disukai Dilihat dari Warna, Aroma, Rasa, dan Tekstur	57
4.3	Implikasi Penelitian	61

<b>BAB V PENUTUP</b> .....	63
5.1 Simpulan .....	63
5.2 Saran .....	63
DAFTAR PUSTAKA .....	65
LAMPIRAN .....	71



## DAFTAR TABEL

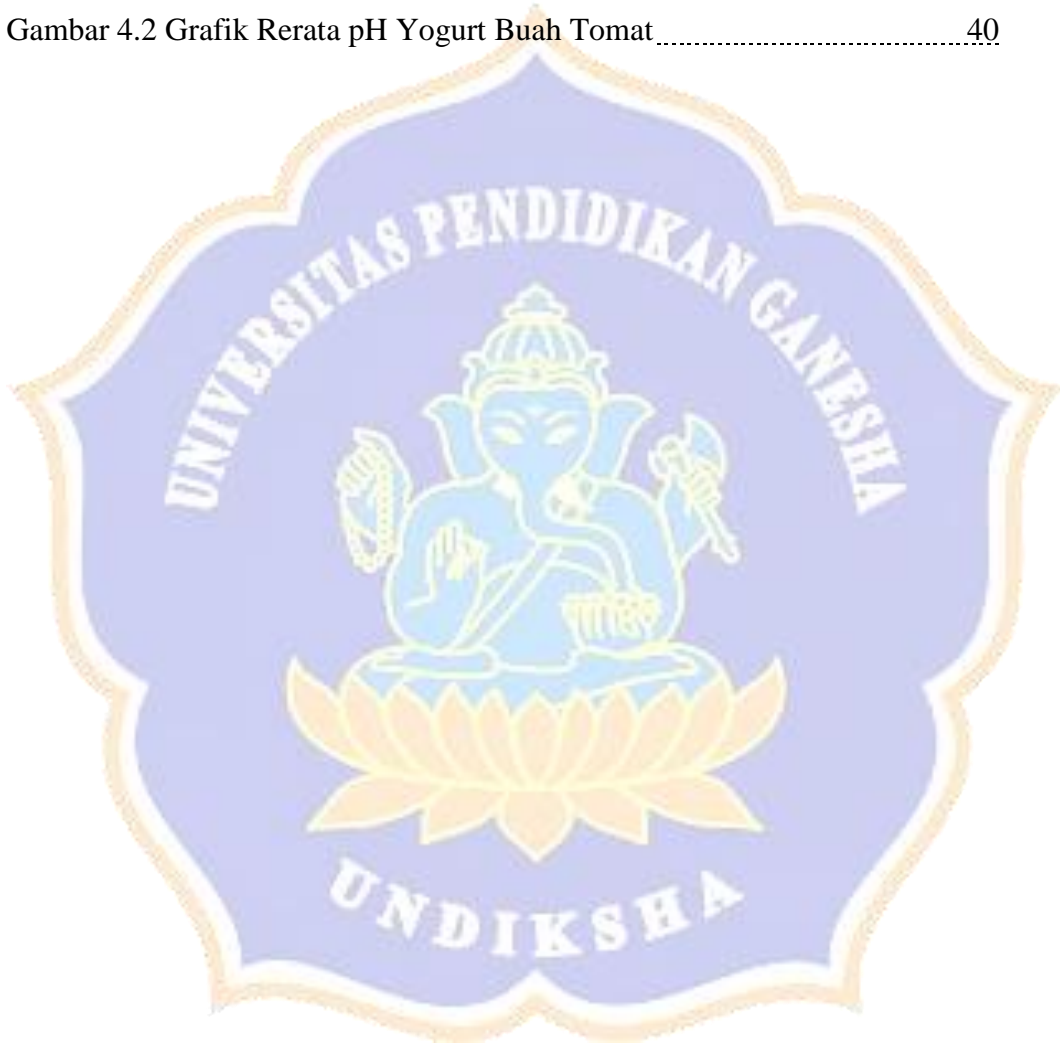
Tabel	Halaman
Tabel 2.1 Kandungan Gizi Pada Yogurt.....	14
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Pada Tomat.....	18
Tabel 3.1 Peletakan Yogurt Selama Inkubasi.....	26
Tabel 3.2 Acuan Pengambilan Keputusan.....	34
Tabel 4.1 Hasil Uji Deskriptif Variasi Komposisi Campuran Yogurt dan Sari Buah Tomat ( <i>Solanum lycopersicum</i> L.) Terhadap Organoleptik Yogurt Buah Tomat.....	37
Tabel 4.2 Hasil Uji Deskriptif Variasi Komposisi Campuran Yogurt dan Sari Buah Tomat ( <i>Solanum lycopersicum</i> L.) Terhadap pH Yogurt Buah Tomat.....	39
Tabel 4.3 Hasil Uji Normalitas Variasi Komposisi Campuran Yogurt dan Sari Buah Tomat ( <i>Solanum lycopersicum</i> L.) Terhadap Hasil Uji Organoleptik Parameter Warna Yogurt Buah Tomat.....	41
Tabel 4.4 Hasil Uji Normalitas Variasi Komposisi Campuran Yogurt dan Sari Buah Tomat ( <i>Solanum lycopersicum</i> L.) Terhadap Hasil Uji Organoleptik Parameter Aroma Yogurt Buah Tomat.....	42
Tabel 4.5 Hasil Uji Normalitas Variasi Komposisi Campuran Yogurt dan Sari Buah Tomat ( <i>Solanum lycopersicum</i> L.) Terhadap Hasil Uji Organoleptik Parameter Rasa Yogurt Buah Tomat.....	42
Tabel 4.6 Hasil Uji Normalitas Variasi Komposisi Campuran Yogurt dan Sari Buah Tomat ( <i>Solanum lycopersicum</i> L.) Terhadap Hasil Uji Organoleptik Parameter Tekstur Yogurt Buah Tomat.....	43
Tabel 4.7 Hasil Uji Normalitas Variasi Komposisi Campuran Yogurt dan Sari Buah Tomat ( <i>Solanum lycopersicum</i> L.) Terhadap pH Yogurt Buah Tomat.....	43
Tabel 4.8 Hasil Uji Homogenitas Variasi Komposisi Campuran Yogurt dan Sari Buah Tomat ( <i>Solanum lycopersicum</i> L.) Terhadap Hasil Uji Organoleptik dan pH Yogurt Buah Tomat.....	44

Tabel 4.9 Hasil Uji Hipotesis Variasi Komposisi Campuran Yogurt dan Sari Buah Tomat ( <i>Solanum lycopersicum</i> L.) Terhadap Hasil Uji Organoleptik dan pH Yogurt Buah Tomat.....	46
Tabel 4.10 Hasil Uji Lanjut Variasi Komposisi Campuran Yogurt dan Sari Buah Tomat ( <i>Solanum lycopersicum</i> L.) Terhadap Uji Organoleptik Parameter Warna Yogurt Buah Tomat.....	47
Tabel 4.11 Hasil Uji Lanjut Variasi Komposisi Campuran Yogurt dan Sari Buah Tomat ( <i>Solanum lycopersicum</i> L.) Terhadap Uji Organoleptik Parameter Aroma Yogurt Buah Tomat.....	47
Tabel 4.12 Hasil Uji Lanjut Variasi Komposisi Campuran Yogurt dan Sari Buah Tomat ( <i>Solanum lycopersicum</i> L.) Terhadap Uji Organoleptik Parameter Rasa Yogurt Buah Tomat.....	48
Tabel 4.13 Hasil Uji Lanjut Variasi Komposisi Campuran Yogurt dan Sari Buah Tomat ( <i>Solanum lycopersicum</i> L.) Terhadap Uji Organoleptik Parameter Tekstur Yogurt Buah Tomat.....	49
Tabel 4.14 Hasil Uji Lanjut Variasi Komposisi Campuran Yogurt dan Sari Buah Tomat ( <i>Solanum lycopersicum</i> L.) Terhadap pH Yogurt Buah Tomat.....	50



## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 2.1 Tomat Varietas Agata.....	16
Gambar 3.1 Bagan Kerangka Berpikir.....	23
Gambar 3.2 Bagan Hubungan antar Variabel.....	28
Gambar 4.1 Grafik Rerata Hasil Uji Organoleptik Yogurt Buah tomat.....	39
Gambar 4.2 Grafik Rerata pH Yogurt Buah Tomat.....	40



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 01. Lembar Kuisisioner.....	71
Lampiran 02. Data Uji Organoleptik dan pH.....	73
Lampiran 03. Hasil Uji SPSS.....	79
Lampiran 04. Dokumentasi Penelitian.....	84

