

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

Oleh:

Resty Mutiara Dewi, NIM 1713091010

Jurusan Biologi dan Perikanan Kelautan

Program Studi Biologi

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk (1) mengetahui perbedaan hasil uji organoleptik dilihat dari warna, aroma, rasa, tekstur dan pH pada variasi komposisi campuran yogurt dan sari buah tomat, (2) mengetahui variasi campuran yogurt dan sari buah tomat yang paling disukai dilihat dari warna, aroma, rasa, dan tekstur. Penelitian ini termasuk penelitian eksperimental dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan yaitu V0 (yogurt tanpa campuran sari buah tomat), V1 (25% sari buah tomat dan 75% yogurt), V2 (50% sari buah tomat dan 50% yogurt), V3 (75% yogurt dan 25% sari buah tomat). Yogurt yang telah divariasikan diujikan organoleptiknya kepada 20 panelis berdasarkan tingkat kesukaannya dalam bentuk *scoring*. Uji pH menggunakan alat pH meter. Analisis data pada penelitian ini menggunakan *One Way Anova* kemudian uji lanjut *Duncan* untuk mengetahui perbedaan bermakna pada setiap perlakuan. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat perbedaan hasil uji organoleptik dilihat dari warna, aroma, rasa, tekstur dan pH dengan variasi komposisi campuran yogurt dan sari buah tomat yang ditunjukkan dengan nilai $p < 0,05$ pada uji hipotesis. Namun tidak terdapat variasi yang paling disukai dari berbagai parameter uji organoleptik. Hasil dari penelitian ini berimplikasi pada diketahuinya perbedaan hasil uji organoleptic kesukaan dan karakteristik yogurt dengan penambahan sari buah tomat yang bervariasi. Keberhasilan penelitian ini diharapkan dapat dimanfaatkan oleh masyarakat dalam menginovasikan produk olahan susu seperti yogurt sebagai pangan fungsional yang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan.

Kata Kunci: Yogurt, Sari Buah Tomat, Uji Organoleptik

**VARIATION COMPOSITION OF MIXED YOGURT WITH TOMATO FRUIT
(*Solanum lycopersicum L.*) TOWARDS ORGANOLEPTIC TEST AND pH
RESULTS OF TOMATO FRUIT YOGURT**

By:

Resty Mutiara Dewi, NIM 1713091010

Biologi and Marine Fisheries Departement

Biology Degree Program

ABSTRACT

The purpose of this research are (1) to know the differences in the results of organoleptic tests in terms of color, flavor, taste, texture and pH with variations in the composition of a mixture yogurt and tomato juice, (2) to know the variation of the most preferred mixture of yogurt and tomato juice in terms of color, flavor, taste and texture. This research is an experimental study using a completely randomized design (RAL) with 4 treatments: V0 (yogurt without tomato juice), V1 (25% tomato juice and 75% yogurt), V2 (50% tomato juice and 50% yogurt), V3 (75% yogurt and 25% tomato juice). Yogurt which has been varied was tested organoleptically to 20 panelists based on their level of preference in the form of scoring. Test the pH using a pH meter. Analysis of the data using One Way Anova and then Duncan's further test. The results of this study indicate that there are differences in the results of organoleptic tests in terms of color, flavor, taste, texture and pH with variations in the composition of a mixture yogurt and tomato juice as indicated by a p value <0.05 in hypothesis testing. There is no most preferred variation of the various organoleptic test parameters. The results of this research have implications for knowing the differences in the results of the organoleptic test of preference and characteristics of yogurt with the various tomato juices. The success of this research is expected to be used by the community in innovating dairy products such as yogurt as a functional food that has many health benefits.

Keywords: *Yogurt, Tomato Juice, Organoleptic Test*