

RINGKASAN

Studi Mutu Yoghurt Secara Organoleptik Selama Penyimpanan yang Diproduksi oleh Bestcow Farm Jember, Muhammad Farhan Abizar Akbar, NIM C31180510, 30 halaman, Peternakan, Politeknik Negeri Jember, Ir.Erfan Kustiawan, S.Pt., MP.,IPM. (Pembimbing)

Susu mengandung nilai gizi berkualitas tinggi. Susunan nilai gizi yang sempurna ini merupakan medium yang sangat baik bagi pertumbuhan organisme, sehingga susu sangat peka terhadap kontaminasi mikroorganisme serta sangat mudah menjadi busuk. Organoleptik yoghurt dapat dipengaruhi lama waktu simpan. Yoghurt memiliki warna seperti bahan bakunya yaitu susu. Hasil uji hedonik warna kesukaan panelis berkisar 2,5 yang berarti, panelis agak suka terhadap warna yoghurt lama simpan 1 hari yang memiliki warna kekuningan dibandingkan dengan lama waktu simpan 7 hari. Hasil penilaian hedonik rasa memiliki nilai rata-rata 1,9 untuk yoghurt lama simpan 1 hari. Yang berarti panelis tidak suka terhadap rasa yoghurt. Sedangkan yoghurt dengan lama simpan 7 hari memiliki nilai tertinggi dengan rata-rata 3,6 yang berarti panelis menyukai. Hasil rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap kekentalan yoghurt 1 hari yaitu 2,1 yang berarti panelis tidak suka, sedangkan yogurt 7 hari memiliki nilai rata-rata 3,5 yang berarti panelis menyukai. Diduga tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur berkaitan dengan nilai pH dan total asam yoghurt yang dihasilkan. Hasil organoleptik (hedonik) aroma yoghurt berkisar antara 2,7 yang berarti panelis agak suka terhadap aroma yoghurt dengan lama waktu simpan 1 hari. Untuk yoghurt dengan lama simpan 7 hari, memiliki rata-rata 3,8. Yang berarti panelis menyukai aroma yoghurt tersebut.