

RINGKASAN

Uji Organoleptik Yoghurt Susu Sapi dengan Penambahan Kedelai Edamame (Glycine Max (L) Merrill), Novi Dia Anggraini, C31192111, 47 Halaman, Program Studi Produksi Ternak, Jurusan Peternakan, Politeknik Negeri Jember, Dr. Niswatin Hasanah, S.Pt., MP.

Susu merupakan jenis minuman yang sangat diminati oleh banyak orang, karena memiliki kandungan gizi yang baik bagi tubuh. Susu berperan penting dalam pertumbuhan tulang karena mengandung protein dan kalsium yang baik untuk pertumbuhan tulang. Susu memiliki manfaat bagi kesehatan tubuh karena memiliki kandungan vitamin dan mineral (Bagus oka, 2017). Susu sapi dapat diolah menjadi beberapa produk olahan susu. Salah satu produk olahan susu yaitu yoghurt. Zaman sekarang, yoghurt banyak diminati dari berbagai kalangan dari anak-anak sampai dewasa. Edamame (Glycine max (L.) Merr.) adalah jenis tanaman kacang-kacangan dengan biji lebih besar, rasa lebih manis, dan tekstur yang lebih lembut. Dengan penambahan kedelai edamame dalam penelitian ini, peneliti ingin memberikan sebuah inovasi baru dengan citarasa khas lokal yang menyehatkan dengan melakukan uji organoleptik pada produk. Penelitian ini dilaksanakan di Kecamatan Wuluhan, Jember dan Daerah sekitar Politeknik Negeri Jember dengan menggunakan metode rangkaian acak lengkap (RAL). Jumlah sampel yang digunakan yaitu 5 perlakuan dan 3 pengulangan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui hasil uji organoleptik yoghurt dengan penambahan kedelai edamame. Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa panelis cukup suka pada produk yoghurt dengan penambahan edamame pada perlakuan P4 dengan penambahan edamame sebesar 20%. Berdasarkan analisis data uji Kruskal Wallis, tidak memberikan pengaruh nyata pada warna, aroma dan rasa. Sedangkan tekstur dan tingkat kesukaan memberikan perbedaan nyata dengan nilai asymp. Sig. 0,002 dan 0,011. Dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa perlakuan memberikan pengaruh pada yoghurt.