

RINGKASAN

Studi Mutu Drink Yoghurt Yang Diproduksi Oleh CV. Mikindo Berka Abadi Malang, Dina Setia Rahayu, NIM C31172001 Tahun 2020, 43 Halaman, Produksi Ternak, Peternakan, Politeknik Negeri Jember, Erfan Kustiawan, S.Pt, MP (Pembimbing).

Yoghurt adalah produk yang dikenal sebagai *functional food*, dibuat dari susu melalui proses fermentasi bakteri asam laktat *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* (Collins, dkk, 1992). *Yoghurt* sangat baik untuk kesehatan, terutama untuk menjaga keasaman lambung dan dapat menekan pertumbuhan bakteri patogen di usus. Selain itu, *yoghurt* juga mengandung protein dengan kadar yang tinggi, bahkan lebih tinggi daripada protein susu. Hal ini disebabkan penambahan protein dari sintesa mikroba dan kandungan protein dari mikroba tersebut (Winarno, 2003).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui mutu drink yoghurt secara organoleptik dari *yoghurt merk* parera dan *drink yoghurt merk* Cimory dan Mengetahui faktor apa yang berpengaruh dalam menentukan organoleptik pada drink yoghurt.

Penelitian ini dilakukan di CV. Milkindo Berka Abadi, Jalan Kolonel Kusno No. 77 RT03 RW04 Desa Tegalsari, Kecamatan Kepanjen, Kabupaten Malang, Jawa Timur. Dilaksanakann pada 01 September 2019 – 30 Desember 2019. Pada penelitian ini dilakukan perbandingan Mutu Hedonik dari produk Yoghurt Parera dan produk Yoghurt Cimory dengan menggunakan 30 orang panelis. Parameter *study* mutu *drink yoghurt* di CV. Milkindo Berka Abadi diantaranya uji organoleptik yang memiliki 4 parameter poin (warna, rasa, aroma dan kekentalan), skor nilai organoleptik dari responden yang telah dikalkulasi rata-ratanya kemudian dilakukan olah kembali dan di input guna mengetahui skor nilai kesukaan (hedonik).

Hasil dari tugas akhir ini menunjukkan bahwa pada parameter warna rata-rata dari hasil uji skor hedonik produk Cimory sebesar 3,73 dan pada hasil uji skor hedonik dari produk parera adalah 3,70. Hasil ini menunjukkan bahwasanya panelis memberkan penilaian yang sama. Pada parameter kekentalan rata-rata dari hasil

uji hedonik produk Cimory sebesar 3,67 sedangkan pada produk parera sebesar 3,10 sehingga hasil ini menunjukkan bahwasanya panelis lebih menyukai kekentalan dari produk Cimory. Pada parameter Aroma hasil rata-rata dari produk parepa sebesar 3,57 sedangkan dari produk Cimory adalah 3,50 hasil ini menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai aroma dari produk parera. Dan pada parameter rasa panelis lebih menyukai produk parera dengan rata-rata skor hedonik sebesar 4,07 sedangkan pada produk Cimory sebesar 3,47.

Sehingga organoleptik pada *drink yoghurt* dipengaruhi oleh beberapa faktor, diantaranya warna, aroma, kekentalan dan rasa. Selain faktor tersebut adapun faktor lain yakni panelis yang berperan dalam memberikan skor, kemampuan sensori panelislah yang akhirnya menciptakan skor hedonik pada uji organoleptik