

RINGKASAN

Pengaruh Variasi Konsentrasi Sari Daun Bayam (*Amaranthus Sp.*) Terhadap Hasil Uji Organoleptik Pada Yoghurt Susu Kambing Senduro, Juan Fiqih Hasyim Ulla, C31192017, Tahun 2022 HaL 27 Peternakan, Politeknik Negeri Jember, Dr. Niswatin Hasanah, S.Pt, MP (Dosen Pembimbing).

Yogurt merupakan olahan susu yang dihasilkan oleh fermentasi dari Bakteri Asam Laktat sebagai starter, yakni *Lactobacillus bulgaricus* yang hidup saling bersimbiosis, Fermentasi merupakan salah satu cara untuk pengawetan susu, selama fermentasi susu akan membentuk asam-asam organik yang menimbulkan rasa yang khas yang timbulkan oleh yogurt.

Bayam merupakan tumbuhan yang kaya akan nutrisi dan di konsumsi daun nya saja sebagai sayuran hijauan. Tumbuhan ini berasal dari Amerika tropik namun tumbuhan ini tersebar di seluruh dunia terutama di negara tropis. Tumbuhan ini terkenal terkenal akan zat besi yang penting bagi tubuh

penambahan daun bayam (*Amaranthus sp.*) kedalam pembuatan yoghurt merupakan verifikasi cita rasa dengan penambahan bayam mempunyai khasiat yang sangat tinggi terutama di kandungan zat besinya penelitian ini juga bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan sari daun bayam (*Amaranthus sp.*) terhadap kualitas organoleptik yoghurt susu kambing Senduro dan mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap susu kambing senduro dan penambahan sari daun bayam itu yang paling disukai.penambahan

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan sari daun bayam (*Amaranthus SP*) memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap warna yoghurt, dimana pada uji organoleptik warna panelis menyukai P2, Aroma panelis menyukai P3, Kekentalan panelis menyukai P2 dan untuk Rasa panelis menyukai P3.

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penambahan sari daun bayam (*Amaranthus sp.*) dalam pembuatan yoghurt dapat meningkatkan kualitas organoleptik (warna, aroma, rasa, dan kekentalan) yoghurt susu kambing. Peningkatan nilai kesukaan panelis terhadap yogurt sari daun bayam terdapat pada yoghurt dengan penambahan sari daun bayam sebanyak 2%.