RINGKASAN

Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) dan Sari Kurma (*Phoenix dactylifera L.*) Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Yogurt. Dzikri Maula Yahya, NIM. B32222725, Tahun 2025, 67 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Irene Ratri Andia Sasmita, S.TP., M.P. (Dosen Pembimbing).

Yogurt merupakan produk susu yang difermentasi dengan menggunakan bantuan bakteri asam laktat yaitu *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus Bulgaricus*. Pada umumnya yogurt memiliki warna putih susu dan memiliki rasa yang asam. Bunga telang merupakan salah satu bunga yang memiliki senyawa antosianin yang dapat digunakan sebagai pewarna makanan ataupun minuman. Pada masa ini penggunaan gula sudah mulai dikurangi dikarenakan terjadi banyak proses kimia sehingga nutrisinya hanya sedikit. Kurma merupakan salah satu buah yang memiliki kandungan glukosa dan fruktosa yang tinggi. Pada penelitian ini dilakukan penambahan ekstrak bunga telang sebagai pewarna alami dan sari kurma sebagai pemanis alami pengganti sukrosa pada yogurt.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak bunga telang dan sari kurma terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik yogurt. Metode yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 perlakuan dan 3 ulangan. Perlakuan yang diberikan yaitu P0 yogurt tanpa penambahan ekstrak bunga telang dan sari kurma, P1 ekstrak bunga telang 5% dan sari kurma 10%, P2 ekstrak bunga telang 7,5% dan sari kurma 10%. Data analisis fisikokimia meliputi konsistensi, pH, *Water Holding Capacity* (WHC) diuji dengan metode *Analysis Of Variants* (ANOVA) dan dilanjutkan dengan uji Duncan pada taraf 5%, sedangkan pada uji organoleptik yaitu hedonik dan mutu hedonik dilakukan dengan metode *Friedman test* dan dilakukan uji lanjut menggunakan *Wilcoxon test*.

Hasil pada penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan ekstrak bunga telang dan sari kurma berpengaruh signifikan ($P < 0,05$) terhadap karakteristik fisikokimia yogurt yang meliputi konsistensi, pH, dan WHC. Berdasarkan hasil rata rata nilai konsistensi terdapat peningkatan dari 0,33 cm/s menjadi 0,45 cm/s.

Pada uji pH, yogurt mengalami penurunan dari 4,45 menjadi 4,37. Pada uji WHC yogurt menunjukkan penurunan dari 48,92% menjadi 40,88%. Penambahan ekstrak bunga telang dan sari kurma pada yogurt berpengaruh signifikan ($P < 0,05$) terhadap semua parameter organoleptik pada uji hedonik maupun mutu hedonik yogurt. Pada uji hedonik diperoleh rata rata tertinggi pada parameter warna yaitu sebesar 4,19 (suka), aroma yaitu sebesar 3,41 (agak suka), rasa yaitu sebesar 3,03 (agak suka), serta tekstur yaitu sebesar 3,51 (agak suka). Pada uji mutu hedonik diperoleh rata rata tertinggi pada parameter warna yaitu sebesar 4,41 (biru agak pekat), aroma yaitu sebesar 3,00 (sedikit wangi bunga telang dan beraroma khas yogurt), rasa yaitu sebesar 2,96 (sedikit asam), serta tekstur yaitu sebesar 3,59 (agak kental). Pada uji hedonik dan mutu hedonik, panelis memberikan nilai lebih tinggi pada yogurt dengan penambahan ekstrak bunga telang dan sari kurma dibandingkan yogurt kontrol untuk semua parameter, kecuali tekstur hedonik dan tekstur mutu hedonik karena yogurt menjadi lebih encer.