

RINGKASAN

Analisis Penambahan Sari Buah Bit (*Beta Vulgaris L.*) Terhadap Mutu Yoghurt Berdasarkan Parameter Kimia Dan Organoleptik, Alya Putri Ramadhani, NIM. B32231514, Tahun 2026, Halaman 75, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Putu Tessa Fadhila, S.TP.,M.Sc. (Dosen Pembimbing).

Yoghurt merupakan produk fermentasi susu yang memiliki nilai gizi tinggi dan mengandung bakteri asam laktat yang bermanfaat bagi kesehatan. Salah satu upaya meningkatkan nilai fungsional yoghurt adalah dengan penambahan sari buah bit yang kaya akan vitamin C, antioksidan, dan pigmen betalain. Namun, waktu penambahan sari buah bit diduga dapat memengaruhi karakteristik kimia maupun organoleptik yoghurt.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh waktu penambahan sari buah bit (*Beta vulgaris L.*) terhadap karakteristik kimia dan organoleptik yoghurt. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan satu faktor yaitu waktu penambahan sari buah bit yang terdiri atas tujuh perlakuan, yaitu P0 (kontrol), P1 25%, P1 50%, P2 25%, P2 50%, P3 25%, dan P3 50%. Parameter yang diamati meliputi pH, total asam, vitamin C, serta uji organoleptik (hedonik dan mutu hedonik). Hasil penelitian menunjukkan bahwa waktu penambahan sari buah bit memengaruhi karakteristik kimia dan organoleptik yoghurt. Setiap perlakuan menunjukkan keunggulan pada parameter yang berbeda, sehingga tidak terdapat satu perlakuan yang secara konsisten memberikan hasil terbaik pada seluruh parameter yang diamati. Hasil uji kimia dan organoleptik saling melengkapi dalam menggambarkan karakteristik yoghurt sari buah bit yang dihasilkan.