

RINGKASAN

Kajian Perbandingan Karakteristik Yoghurt dengan Yoghurt Penambahan Jus Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* Linn.) Terpasteurisasi, Reza Pradnya Paramita, NIM B32181221, Tahun 2021, 39 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Aulia Brilliantina, S.TP, M.P. (Pembimbing), Anna Mardiana Handayani, S.TP, M.Sc (Ketua Penguji), Ir. Wahyu Suryaningsih, M.Si (Anggota Penguji).

Yoghurt merupakan salah satu contoh produk pangan fungsional yang kaya manfaat bagi kesehatan tubuh manusia. Yoghurt memiliki cita rasa asam khas yoghurt, berwarna putih, dan teksturnya yang kental sehingga banyak dikembangkan pembuatan minuman probiotik yang berasal dari sari buah agar lebih bervariasi (Perricone dkk, 2015). Upaya dalam meningkatkan minat masyarakat untuk mengonsumsi produk yoghurt, yaitu dengan pemberian jus jambu biji merah. Jambu biji merah memiliki kandungan nutrisi yang baik bagi kesehatan tubuh. Buah ini termasuk dalam kategori buah klimaterik yang mudah rusak, oleh sebab itu, dilakukan diversifikasi olahan jambu biji merah sebagai perisa sekaligus pewarna alami minuman yoghurt agar dapat menekan angka kerusakan buah pasca panen.

Pada penelitian ini bertujuan untuk membandingkan karakteristik minuman yoghurt dengan produk yoghurt yang ditambahkan jus jambu biji merah (*Psidium guajava* L.) terpasteurisasi. Penelitian dilaksanakan pada bulan Maret – Juni 2021 di Laboratorium Analisis Kimia Pangan, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. Pada penelitian kali ini peneliti menggunakan konsentrasi jus jambu biji merah yang terbaik dari penelitian sebelumnya yaitu sebanyak 15%. Jenis metode penelitian yang digunakan yakni penelitian deskriptif analitis (uji laboratorium). Sampel penelitian yaitu produk yoghurt susu sapi dan yoghurt dengan penambahan jus jambu biji merah sebanyak 15%. Data yang dikumpulkan berupa Total Asam Titrasi (TAT), pH, konsistensi, Total Plate Count (TPC), dan kuisioner uji organoleptik (hedonik dan mutu hedonik meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur) menggunakan panelis sebanyak 20 orang.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa karakteristik yoghurt dengan penambahan jus jambu biji sebanyak 15% mampu meningkatkan kandungan total asam tertitrasi sebesar 1,580%, konsistensi 0,551 cm/30s, nilai *Total Plate Count*

(TPC) $6,9 \times 10^7$ CFU/g, uji hedonik (kesukaan) pada parameter rasa 2,95 (agak suka), aroma 3,40 (suka), tekstur 3,35 (suka), & uji mutu hedonik pada parameter warna 2,00 (merah muda agak pucat), rasa 3,00 (terasa jambu biji), aroma 3,30 (aroma jambu biji terasa), dan tekstur 3,10 (kental), serta menurunkan nilai pH 4,017 & uji hedonik pada parameter warna 2,45 (agak suka). Sedangkan pada yoghurt tanpa penambahan jus jambu biji merah memiliki karakteristik yaitu kandungan total asam tertitrasi sebesar 1,457%, nilai pH 4,040, konsistensi 0,455 cm/30s, nilai *Total Plate Count* (TPC) $3,5 \times 10^7$ CFU/g, dan uji hedonik (kesukaan) pada parameter warna sebesar 2,95 (agak suka), rasa 2,75 (agak suka), aroma 2,45 (agak suka), tekstur 2,75 (agak suka), serta uji mutu hedonik pada parameter warna 1,00 (merah muda pucat/putih), rasa 1,00 (tidak terasa jambu biji), aroma 1,00 (aroma jambu biji tidak terasa), dan tekstur 2,80 (agak kental).