

# **PENGARUH JENIS DAN KONSENTRASI FLAVOR PADA DAYA TERIMA DRINK YOGHURT SAGA (*Adenantha pavonina*, Linn)**

**Rima Nourma Nadia (1321525011)**

## **ABSTRAK**

*Tingginya harga jual yoghurt yang belum tentu terjangkau oleh semua kalangan masyarakat mendorong perlunya dicari alternatif bahan dasar lain dalam pembuatan yoghurt, yaitu susu yang berasal dari biji-bijian, salah satunya adalah biji saga pohon (*Adenantha pavonina*, Linn). Penelitian terkait yoghurt saga sudah mulai dilakukan, namun aroma langu khas biji saga masih mengganggu cita rasa yoghurt dan belum familiar untuk diterima konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan jenis dan konsentrasi flavor yang tepat pada daya terima drink yoghurt saga dan mendapatkan karakteristik kimia drink yoghurt saga hasil terpilih. Penelitian dibagi menjadi dua tahap, yaitu penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Penelitian pendahuluan dilakukan untuk menentukan jenis yoghurt (firm yoghurt atau drink yoghurt) dengan variasi jenis flavor (kopi dan nangka) dan konsentrasi flavor (0.5; 0.75; 1%). Penelitian utama dilakukan untuk membuat drink yoghurt saga menggunakan rancangan penelitian yang terdiri atas dua perlakuan yaitu jenis flavor (A) dan konsentrasi flavor (B). Jenis flavor terdiri atas 2 taraf yaitu  $a_1 =$  flavor kopi dan  $a_2 =$  flavor nangka. Konsentrasi flavor terdiri atas 3 taraf yaitu  $b_1 = 0.5\%$ ;  $b_2 = 0.75\%$  dan  $b_3 = 1\%$ . Pengamatan yang dilakukan adalah uji organoleptik yang meliputi uji daya terima terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur. Hasil terpilih dianalisa kimia yang meliputi: analisa kadar lemak, total padatan susu bukan lemak, protein, kadar abu dan keasaman (dihitung sebagai asam laktat). Penambahan flavor kopi 1% pada pembuatan drink yoghurt saga menghasilkan daya terima panelis terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur produk berturut-turut sebesar 80%, 87%, 80% dan 73%. Kriteria aroma produk sangat diterima oleh panelis dengan sedikit perbaikan aroma. Kriteria warna dan rasa produk diterima oleh panelis dengan beberapa perbaikan warna dan rasa. Kriteria tekstur produk diterima oleh panelis dengan keharusan perbaikan tekstur. Produk terpilih tersebut memiliki kadar lemak 3.35%; kadar abu 0.75%; kadar protein 2.72%; keasaman 0.54% dan hasilnya memenuhi standar SNI yoghurt (SNI 2981:2009) yang telah ditetapkan oleh Badan Standarisasi Nasional (2009). Untuk hasil analisa total padatan susu bukan lemak, yaitu sebesar 6.61% belum memenuhi standar SNI, namun masih memenuhi standar yang ditetapkan BPOM yang terdapat dalam Peraturan BPOM No. 34 tahun 2019 tentang Kategori Pangan.*

**Kata kunci :** *Yoghurt, biji saga pohon, drink yoghurt saga, flavor*