

Abstrak

PERBANDINGAN VISKOSITAS DAN TOTAL ASAM YOGHURT REMPAH DENGAN YOGHURT SERTA EVALUASI MENURUT STANDAR MUTU SNI 2981:2009

Vania Fauziyah Kembang Rohmadi¹, Harwoko², Rehana²

Latar Belakang: Yoghurt merupakan salah satu pangan fungsional dan produk hasil olahan susu menggunakan bakteri asam laktat yaitu *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. Yoghurt mulai bervariasi dengan menambahkan rempah dan madu untuk meningkatkan daya tahan tubuh. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbandingan nilai viskositas dan total asam antara yoghurt rempah dan yoghurt kontrol serta mengetahui kesesuaian nilai parameter viskositas dan total asam yoghurt rempah dengan persyaratan Standar Nasional Indonesia (SNI) 2981:2009.

Metodologi: Ekstraksi rempah-rempah menggunakan metode dekoksi dengan cara merebus serbuk jahe, kunyit, dan kayu manis selama 30 menit dihitung saat suhu mencapai 90°C. Uji viskositas menggunakan viskometer Brookfield dan uji total asam dengan metode titrasi asam basa. Pengujian dilakukan terhadap yoghurt rempah dan kontrol (yoghurt plain tanpa penambahan ekstrak rempah) dengan satu kali ulangan.

Hasil Penelitian: Viskositas yoghurt rempah sebesar 8,5 cP, sedangkan yoghurt kontrol memiliki viskositas 45 cP. Nilai total asam yoghurt rempah sebesar 0,6% dan yoghurt kontrol sebesar 0,5%.

Kesimpulan: Yoghurt rempah masih memenuhi persyaratan viskositas dan total asam menurut SNI 2981:2009. Namun, hanya nilai total asam yoghurt kontrol yang memenuhi persyaratan SNI 2981:2009.

Kata kunci: Pangan fungsional, SNI 2981:2009, Total Asam, Viskositas, Yoghurt Rempah

¹Mahasiswa Jurusan Farmasi Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Jenderal Soedirman

²Jurusan Farmasi Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Jenderal Soedirman

Abstract

COMPARISON OF VISCOSITY AND TOTAL ACID OF SPICE YOGHURT WITH PLAIN YOGHURT, AND EVALUATION OF ITS QUALITY BASED ON SNI 2981:2009

Vania Fauziyah Kembang Rohmadi¹, Harwoko², Rehana²

Background: Yogurt is a functional food and dairy product using lactic acid bacteria, namely *Lactobacillus bulgaricus* and *Streptococcus thermophilus*. Yogurt began to vary by adding spices and honey to increase endurance. This study aims to compare the viscosity and total acid values between spiced yogurt and control yogurt and to determine the viscosity and acidity parameters of total yogurt with the requirements of the Indonesian National Standard (SNI) 2981:2009.

Methodology: Extraction of spices using the dekoksi method by boiling powdered ginger, turmeric, and cinnamon for 30 minutes starting from when the temperature reaches 90°C. Viscosity test using a Brookfield viscometer and total acid test using acid-base titration method. Tests were carried out on spiced yogurt and control (plain yogurt without the addition of spice extract) with one replication.

Results: The viscosity of the spiced yogurt was 8.5 cP, while the control yogurt had a viscosity of 45 cP. The total acid value of spiced yogurt was 0.6% and the control yogurt was 0.5%.

Conclusion: Spiced yogurt still meets the requirements for viscosity and total acid according to SNI 2981:2009. However, only the total acid value of control yogurt met the requirements of SNI 2981:2009.

Keywords: Functional Food, SNI 2981:2009, Total Acid, Viscosity, Spice Yoghurt

¹Undergraduate Student of Pharmacy Department, Faculty of Health Sciences, Jenderal Soedirman University

²Department of Pharmacy, Faculty of Health Sciences, Jenderal Soedirman University