

RINGKASAN

Pada umumnya, yoghurt terbuat dari susu sapi, namun sekarang mulai banyak penelitian yang menggunakan bahan dasar nabati, contohnya dengan bahan baku jagung manis. Salah satu usaha meningkatkan kandungan protein yoghurt digunakan kacang hijau. Pembuatan yoghurt juga membutuhkan starter untuk merombak substrat menjadi asam laktat. Pada penelitian ini dibuat yoghurt jagung manis dengan penambahan kacang hijau. Penelitian ini bertujuan untuk: Mempelajari pengaruh jenis kemasan terhadap kualitas (sifat fisik, kimia, dan sensoris) yoghurt jagung manis suplementasi kacang hijau, Mempelajari pengaruh suhu penyimpanan terhadap kualitas (sifat fisik, kimia, dan sensoris) yoghurt jagung manis suplementasi kacang hijau.

Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL). Faktor yang diteliti yaitu pengaruh jenis kemasan (K) terdiri dari: kemasan plastik PET berbentuk botol (K1), kemasan plastik PP berbentuk *cup* (K2), kemasan gelas berbentuk botol (K3) dan suhu penyimpanan (T) terdiri dari: 5°C (T1), 10°C (T2), 15°C (T3), diperoleh 9 kombinasi perlakuan dengan 3 kali ulangan sehingga diperoleh 27 unit percobaan. Variabel yang diamati dalam penelitian ini meliputi dua macam variabel, yaitu variabel fisikokimia yang terdiri atas tingkat keasaman (nilai pH), total asam tertitrasi, total padatan terlarut, viskositas, dan kadar protein total serta variabel sensoris yaitu warna, aroma, rasa asam serta kesukaan terhadap yoghurt yang dihasilkan.

Lama penyimpanan dengan pengaruh suhu penyimpanan dan jenis kemasan menyebabkan penurunan mutu yoghurt jagung manis yang ditandai dengan meningkatnya total asam tertitrasidan penurunan mutu sensoris. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kualitas yoghurt setelah disimpan selama 14 hari memiliki viskositas 210,55 mPa.s, pH 4,05, total asam tertitrasi 0,66%, total padatan terlarut 23,16 °Brix, kadar protein total 2,21 dengan warna kuning keputihan (3,69 – 3,85), aroma agak kuat (2,66 – 3,38), rasa agak asam (3,42 – 3,94), dan tingkat kesukaan suka (2,17 – 3,55).

SUMMARY

Yoghurt generally made of cow's milk, but now the studies broaden by using plant materials, for example using sweet corn. One attempt to enrich protein content in yoghurt is by using green beans. Yoghurt manufacturing also need starter to change substrate to lactic acid. This study examines the making of sweet corn yoghurt by adding green beans. This study attempts to: 1. determine the effect of packaging on the qualities (physicochemical and sensory properties) of sweet corn yoghurt; 2. determine the effect of storage temperature on the qualities (physicochemical and sensory properties) of sweet corn yoghurt;

This study is using completely randomized design (RAL), the factors of the study are the type of packaging (K) consisting of : PET type plastic bottle package (K1) , PP type plastic cup package (K2) , glass bottle package (K3) and storage temperature (T) consists of : 5°C (T1) , 10°C (T2) , 15°C (T3) . Nine treatments combination were obtained and 3 replications were performed so that obtain 27 units experiment were obtained. Variable that be observed include 2 kind of variables, its physicochemical variable consist of pH, total acid, total dissolved solids, viscosity, and total protein content and also sensory variable consist of colour, aroma, texture, taste, and preference level of yoghurt.

The duration of storage with the effect of storage temperature and type of packaging causes decreasing the quality of sweet corn yoghurt characterized by increasing total acid titration and reduction of the organoleptic quality. The results of research suggests that the quality of yoghurt after stored for 14 days has viscosity 210,55 mPas, pH 4,05, total acid 0,66%, total dissolved solids 23,16°Brix, total protein content 2,21 with colour whitish yellow (3,69 – 3,85), rather typical yoghurt aroma (2,66 – 3,38), rather acid (3,42 – 3,94), and the level of preference is like (2,17 – 3,55).