

PENINGKATAN KUALITAS YOGHURT DENGAN PENAMBAHAN TEH SEBAGAI SUMBER ANTIOKSIDAN DAN PENAMBAHAN KARAGENAN

ABSTRAK

Jodi Susanto
D2A023001

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi aktivitas antioksidan dan karakteristik fisikokimia yoghurt yang ditambahkan dengan berbagai jenis teh dan karagenan. Yoghurt diproduksi dari susu sapi segar dan dilakukan dalam dua tahap penelitian. Penelitian tahap pertama meliputi yoghurt dengan penambahan berbagai macam jenis teh, yaitu yoghurt tanpa penambahan teh (plain), yoghurt dengan 2% ekstrak teh hijau), ekstrak teh hitam, ekstrak teh rosella dan ekstrak teh kecombrang. Penelitian tahap kedua meliputi penambahan yoghurt teh hijau dengan karagenan pada level yang berbeda (0%; 0,05%; 0,1%; 0,15%; 0,2%). Hasil penelitian menunjukkan adanya perbedaan yang signifikan terhadap sifat fungsional dan karakteristik fisikokimia yoghurt yang ditambahkan berbagai jenis teh. Penambahan karagenan tidak memberikan pengaruh signifikan ($P>0,05$) terhadap aktivitas antioksidan, namun berpengaruh sangat nyata ($P<0,01$) terhadap viskositas, sineresis, pH, dan total asam tertitrasi. Kesimpulan penelitian ini adalah penambahan berbagai jenis teh dapat meningkatkan kandungan senyawa bioaktif, termasuk total fenol, aktivitas antioksidan, dan tingkat keasaman, serta memberikan variasi warna khas pada setiap sampel. Sementara itu, penambahan karagenan pada yoghurt teh hijau cenderung menurunkan viskositas, meningkatkan sineresis, dan menurunkan kemampuan menahan air (WHC).

Kata Kunci : Antioksidan, Karagenan, Pangan Fungsional, Teh Hijau, Yoghurt

PENINGKATAN KUALITAS YOGHURT DENGAN PENAMBAHAN TEH SEBAGAI SUMBER ANTIOKSIDAN DAN PENAMBAHAN KARAGENAN

ABSTRACT

Jodi Susanto
D2A023001

This study aimed to evaluate the antioxidant activity dan physicochemical characteristics of yoghurt added with different types of tea dan carrageenan. Yoghurt was produced from fresh cow's milk dan conducted in two stages of research. The first stage of the study included yoghurt with the addition of various types of tea, namely yoghurt without the addition of tea (plain), yoghurt with 2% green tea extract, black tea extract, rosella tea extract dan kecombrang tea extract. The second stage of the study included the addition of green tea yoghurt with carrageenan at different levels (0%; 0.05%; 0.1%; 0.15%; 0.2%). The results showed significant differences in the functional properties dan physicochemical characteristics of yoghurt added with different types of tea. The addition of carrageenan did not have a significant effect ($P>0.05$) on antioxidant activity, but had a significant effect ($P<0.01$) on viscosity, syneresis, pH, dan total titratable acid. The conclusion of this study is that the addition of various types of tea can increase the content of bioactive compounds, including total phenolics, antioxidant activity, dan acidity, as well as provide distinctive color variations in each sample. Meanwhile, the addition of carrageenan to green tea yoghurt tends to decrease viscosity, increase syneresis, dan decrease water holding capacity (WHC).

Keyword : Antioxidant, Carrageenan, Functional Food, Green Tea, Yoghurt

