

SKRIPSI

yogurt

**JUMLAH BAKTERI STARTER DAN SIFAT
ORGANOLEPTIS PADA TAHAPAN
PEMBUATAN YOGURT YANG
DITAMBAH COKLAT**

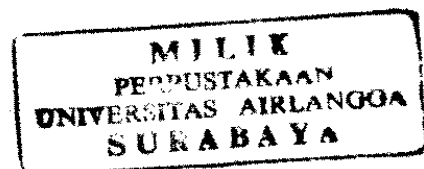
KK
KH 48/03

Maw
J



OLEH :

MARIA SINTA MAWARNI
MALANG - JAWA TIMUR



**FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA
2001**

JUMLAH BAKTERI STARTER DAN SIFAT ORGANOLEPTIS
PADA TAHAPAN PEMBUATAN YOGURT
YANG DITAMBAH COKLAT

Skripsi sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Sarjana Kedokteran Hewan

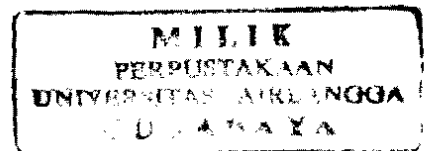
pada

Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Airlangga

Oleh


MARIA SINTA MAWARNI

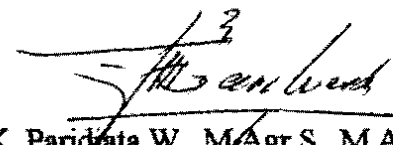
069211873



Menyetujui,

Komisi Pembimbing


Angela M. Lusiasuti, M.Si., Drh.
Pembimbing I


I.G.K. Paridjata W., M.Agr.S., M.Agr.Sc., Drh.
Pembimbing II

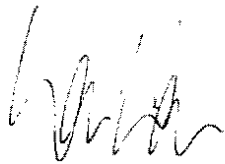
Setelah mempelajari dan menguji dengan sungguh-sungguh kami berpendapat bahwa tulisan ini baik ruang lingkup maupun kualitasnya dapat diajukan sebagai skripsi untuk memperoleh gelar SARJANA KEDOKTERAN HEWAN

Menyetujui,
Panitia Penguji



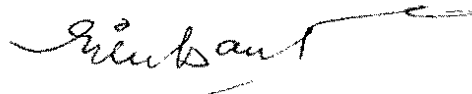
Nenny Harijani, M.Si., Drh.

Ketua



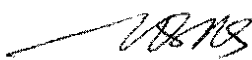
Budiarto, M.P., Drh.

Sekretaris



Soetji Prawesthirini, S.U., Drh.

Anggota



Angela M. Lusiastuti, M.Si., Drh.

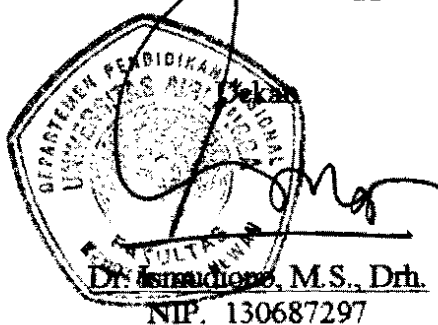
Anggota



I.G.K. Paridjata W., M.Agr.S., M.Agr.Sc., Drh.

Anggota

Surabaya, 20 Agustus 2001
Fakultas Kedokteran Hewan
Universitas Airlangga



Dr. Isnandono, M.S., Drh.
NIP. 130687297

**JUMLAH BAKTERI STARTER DAN SIFAT ORGANOLEPTIS
PADA TAHAPAN PEMBUATAN YOGURT
YANG DITAMBAH COKLAT**

Maria Sinta Mawarni

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan berbagai konsentrasi coklat pada tahapan pembuatan yogurt terhadap jumlah bakteri starter dan sifat organoleptis. Penambahan coklat dengan konsentrasi 0,5%, 1% dan 2% dilakukan pada tahap pasteurisasi, pemeraman dan hasil akhir yogurt. Peubah yang diamati adalah jumlah bakteri starter dan pemeriksaan organoleptis meliputi uji kesukaan terhadap aroma, konsistensi dan keasaman yogurt.

Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Faktorial 3 x 3 dengan 2 faktor yaitu konsentrasi coklat dan tahapan pembuatan yogurt dengan tiga ulangan sebagai kelompok. Analisis data yang digunakan adalah Analisis Varians dan jika terdapat perbedaan yang nyata dilanjutkan dengan Duncan's Multiple Range Test 5%. Untuk sifat organoleptis menggunakan analisis varians satu arah berdasarkan peringkat Kruskal-Wallis.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan berbagai konsentrasi coklat pada tahapan pembuatan yogurt berpengaruh nyata terhadap jumlah bakteri starter dan sifat organoleptis ($p < 0,05$) serta terdapat interaksi yang nyata antara konsentrasi coklat dan tahapan pembuatan yogurt ($p < 0,05$).

Dari penelitian tentang jumlah bakteri starter diperoleh yogurt yang dibuat dengan penambahan coklat konsentrasi 0,5% pada tahap pasteurisasi menghasilkan jumlah bakteri yang paling banyak dan yogurt yang dibuat dengan penambahan coklat konsentrasi 2% pada hasil akhir yogurt menghasilkan jumlah bakteri yang paling sedikit ($p < 0,05$).

Hasil sifat organoleptis menunjukkan bahwa aroma, konsistensi dan keasaman yogurt yang paling disukai panelis adalah yogurt yang dibuat dengan penambahan coklat konsentrasi 0,5% pada tahap pasteurisasi dan yang paling tidak disukai panelis adalah yogurt yang dibuat dengan penambahan coklat konsentrasi 2% pada hasil akhir yogurt.