

INTISARI

Nama	: Chynthia Regina Wijaya
NPM	: 201833013
Judul	: Pengaruh Penambahan Sari Jambu Biji Merah (<i>Psidium Guajava Linn</i>) terhadap Mutu Organoleptik, Nilai pH, dan Kadar Vitamin C pada Yoghurt Kacang Tunggak (<i>Vigna Unguiculata L.Walp</i>)
Tanggal ujian	: 12 Juli 2022
Pembimbing	: 1. Diyan Yunanto Setyaji, S.Gz., M.P.H. : 2. dr. Rijantono Franciscus Maria, M.P.H.
Jumlah Pustaka	: 105 pustaka (tahun 1991 - 2022)
Jumlah Halaman	: xii, 53 halaman, tabel, gambar, diagram, lampiran

Yoghurt adalah sumber probiotik yang diklaim sebagai suplemen makanan sehat, biasanya berbahan dasar susu hewani, dalam penelitian ini bahan dasar yang digunakan nabati yaitu kacang tunggak. Kacang tunggak kaya protein namun rendah vitamin C, diperlukan buah kaya vitamin C seperti jambu biji merah. Tujuan penelitian ingin mengetahui pengaruh penambahan sari jambu biji merah terhadap mutu organoleptik meliputi warna, citarasa, tekstur, aroma, *after taste*, kesukaan keseluruhan, nilai pH, dan kadar vitamin C yoghurt kacang tunggak. Jenis penelitian eksperimental, desain penelitian rancangan acak lengkap (RAL) satu sampel kontrol (P0) dan tiga sampel perlakuan 10% (P1), 20% (P2), 30% (P3) penambahan sari jambu biji merah. Mutu organoleptik dianalisis dengan uji friedman, jika bermakna (nilai $p < 0,05$) dilanjutkan analisis *wilcoxon*. Nilai pH dan vitamin C dianalisis secara diskriptif. Semakin banyak penambahan sari jambu biji merah pada yoghurt kacang tunggak semakin meningkatkan mutu organoleptik warna dengan rata-rata tertinggi penambahan 30% ($4,43 \pm 0,68$), citarasa dengan penambahan 30% ($3,80 \pm 0,81$), aroma dengan penambahan 20% ($3,63 \pm 0,89$), kesukaan keseluruhan dengan penambahan 30% ($3,67 \pm 1,06$). Parameter mutu organoleptik tekstur di setiap sampel memiliki tekstur yang hampir sama yaitu agak kental dan *after taste* agak kuat. Semakin meningkatnya penambahan sari jambu biji merah ke dalam yoghurt kacang tunggak nilai pH semakin menurun dan derajat keasaman semakin meningkat, serta kadar vitamin C semakin menurun. Simpulan pemberian sari jambu biji merah dapat mempengaruhi warna, citarasa, aroma, kesukaan keseluruhan, tidak mempengaruhi tekstur, *after taste*, dan menurunkan nilai pH, serta tidak dapat meningkatkan kadar vitamin C dalam yoghurt kacang tunggak.

Kata kunci : yoghurt kacang tunggak, sari jambu biji merah, mutu organoleptik, nilai pH, kadar vitamin C