

## RINGKASAN

**INDAH PUJI ASTUTI**.H2E 003 242. 2007. Pengaruh Penambahan Buah Pisang Pada Proses Pembuatan Yogurt Terhadap pH, Gula Pereduksi, Kadar Pati, dan Kesukaan Yogurt (The Effect of Bananas Adding to the Processing Yogurt on pH, Reduction Sugar, Starch Contain and Panelist Preference) (Pembimbing : **NURWANTORO** dan **HENI RIZQIATI**)

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui adanya pengaruh penambahan buah pisang terhadap pH, gula pereduksi, kadar pati dan kesukaan konsumen pada yogurt yang dibuat dengan bahan dasar susu sapi segar. Penelitian dilakukan pada bulan Maret 2007 di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak, Laboratorium Fisiologi dan Biokimia Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro Semarang.

Materi yang digunakan dalam penelitian ini adalah susu segar, pisang raja, starter kombinasi yaitu bakteri asam laktat *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus acidophilus*, dan *Lactobacillus bulgaricus*. Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan, sedangkan untuk uji kesukaan yogurt menggunakan 25 ulangan (panelis). Perlakuan yang diterapkan yaitu yogurt yang dibuat tanpa penambahan buah pisang (T0), yogurt yang dibuat dengan penambahan buah pisang 2% (T1), yogurt yang dibuat dengan penambahan buah pisang 4% (T2), yogurt yang dibuat dengan penambahan buah pisang 6% (T3), yogurt yang dibuat dengan penambahan buah pisang 8% (T4). Parameter yang diamati meliputi: pH, gula pereduksi, pati dan kesukaan yogurt. Data yang diperoleh diolah secara statistik dengan analisis ragam pada taraf 5% dan dilanjutkan uji Wilayah Ganda Duncan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak ada pengaruh yang nyata ( $P > 0,05$ ) pada setiap perlakuan terhadap pH dan kesukaan yogurt, tetapi terdapat pengaruh yang nyata ( $P < 0,05$ ) pada setiap perlakuan terhadap gula pereduksi dan kadar pati yogurt. Kisaran pH adalah 3,88-3,97, gula pereduksi 1,99-3,99%, kisaran kadar pati 2,36-3,59%, sedangkan skor kesukaan adalah tidak disukai sampai disukai.

Kata kunci : yogurt, pH, gula pereduksi, pati, kesukaan