

ABSTRAK

PENGARUH PERBANDINGAN BENGKUANG DAN PISANG KEPOK TERHADAP MINUMAN YOGHURT SINBIOTIK

Oleh

Septia Faunita

Pentingnya makanan dan minuman terhadap kesehatan memicu berkembangnya produk-produk pangan yang memiliki fungsi kesehatan, salah satunya adalah produk pangan sinbiotik. Tujuan penelitian ini untuk mendapatkan proporsi antara sari bengkuang dan sari pisang yang menghasilkan minuman yoghurt sinbiotik terbaik. Penelitian ini disusun dalam Rancangan Acak Kelompok (RAKL) dengan menggunakan faktor tunggal yaitu kombinasi buah yang dilakukan sebanyak 4 kali ulangan. Perlakuan perbandingan kombinasi buah bengkuang dan pisang (BP) terdiri dari 7 taraf, yaitu 1:1 (bengkuang:pisang) (B1P1), 1:2 (bengkuang:pisang) (B1P2), 1:3 (bengkuang:pisang) (B1P3), 2:3 (bengkuang:pisang) (B2P3), 3:2 (bengkuang:pisang) (B3P2), 2:1 (bengkuang:pisang) (B2P1), 3:1 (bengkuang:pisang) (B3P1). Data yang diperoleh diuji keragamannya dengan uji Bartlett dan uji Tuckey. Data tersebut kemudian dianalisis ragamnya (ANARA) untuk mendapatkan penduga ragam galat dan untuk mengetahui ada tidaknya perbedaan yang signifikan antar perlakuan. Data diuji lanjut dengan uji Beda Nyata Terkecil (BNT) pada taraf 5%. Hasil

penelitian menunjukkan bahwa perlakuan terbaik dari pengaruh perbandingan bahan baku bengkuang dan pisang kepok terhadap minuman yoghurt sinbiotik yaitu kombinasi bengkuang dan pisang B3P1 (3:1) dengan total BAL 9,975 log kol/ml, pH 3,6, total asam laktat 1,000%, dengan skor rasa 3.575 (suka), skor aroma 3.500 (asam), skor warna 3.175 (kuning), penerimaan keseluruhan 2,929 (agak suka).

Kata kunci: yoghurt sinbiotik, bengkuang, pisang kepok.