

**PENGARUH PENAMBAHAN SARI TERUNG BELANDA (*Solanum  
betaceum* Cav.) TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK DAN KIMIA  
YOGHURT YANG DIHASILKAN**

**RIESKA WULANDARI**  
**1611121036**



**Pembimbing :**

**Prof. Dr. Ir. Novelina, MS**

**Dr. Ir. Hasbullah, MS**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2021**

# Pengaruh Penambahan Terung Belanda (*Solanum betaceum* Cav.) Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Yoghurt yang Dihasilkan

Rieska Wulandari, Novelina, Hasbullah

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan sari terung belanda (*Solanum betaceum* Cav.) terhadap karakteristik yoghurt yang dihasilkan serta mengetahui persentase penambahan sari buah terung belanda terbaik yang digunakan dalam pembuatan yoghurt. Penelitian ini menggunakan metode rancangan acak lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Data dianalisis secara statistik dengan menggunakan *analisis of varian* (ANOVA). Jika berbeda nyata dilanjutkan dengan *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf 5%. Perlakuan pada penelitian ini adalah penambahan sari terung belanda sebanyak 0% (A), 5% (B), 10% (C), 15% (D), 20% (E). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan sari terung belanda terhadap yoghurt berpengaruh nyata terhadap viskositas, warna, kadar lemak, kadar abu, total padatan, total asam laktat, kadar vitamin C, aktivitas antioksidan dan uji Organoleptik (warna, aroma, rasa dan konsistensi), akan tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar protein, nilai pH dan total bakteri asam laktat. Formulasi terbaik adalah pada perlakuan E (penambahan sari terung belanda 20%) dengan nilai rata-rata viskositas 13,03 Cp; warna 83,73 °Hue (*Yellow red*); kadar protein 4,11%; kadar lemak 3,29%; kadar abu 0,59%; total padatan 19,17%; total asam laktat 1,04%; nilai pH 4,52; Kadar vitamin C 40,12 mg/100g; Aktivitas antioksidan 38,51%; total bakteri asam laktat  $2,3 \times 10^9$  CFU/g; warna 4,3 (suka); aroma 4,25 (suka); rasa 4,15 (suka) dan konsistensi 4,25 (suka).

*Kata kunci:* yoghurt, sari terung belanda, susu sapi