

Pengujian Organoleptik Produk Yogurt Dengan Penambahan Variasi Matcha

Organoleptic Testing Of Yogurt Products With The Addition Of Matcha Variations

Agusta Fauzi, Ainil Putri, Karinda Rahma Daniswara, Rifani Pachry
Jurusan Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Padang
Email: ainilputri03@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui berapa persentase penambahan bubuk matcha dan jenis merk susu yang berbeda untuk menghasilkan yogurt yang berkualitas. Pada pembuatan yogurt ini memvariasikan konsentrasi penambahan bubuk matcha dan jenis merk susu yang berbeda dengan jumlah yang sama yaitu 150 ml. Bahan baku yang digunakan adalah susu UHT dengan 2 variasi merk yang berbeda untuk masing-masing botol, merk susu yang digunakan adalah susu uht ultra milk full cream dan susu uht nestle full cream. Sedangkan variasi penambahan bubuk matcha sebanyak 1 sendok, dan 1 1/2 sendok pada masing-masing jenis merk susu. Pada pembuatan yogurt ini dilakukan uji organoleptik untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap penambahan bubuk matcha yang paling tepat agar dihasilkan formula yogurt bubuk matcha yang paling baik.

Kata kunci : Bubuk matcha, Susu uht ultra milk full cream, Susu uht nestle full cream, Yogurt, Organoleptik

PENDAHULUAN

Yoghurt merupakan jenis makanan yang digemari masyarakat dari seluruh penjuru dunia dari zaman dahulu kala. Produk ini terkenal atas khasiatnya dan rasanya yang disukai oleh banyak orang. Yogurt dibuat dengan berbagai jenis bakteri probiotik untuk membantu meningkatkan kesehatan. Perkembangan menarik lainnya adalah terciptanya minuman yogurt dengan kombinasi berbagai jenis bakteri untuk mendapatkan manfaat lebih. Ini karena probiotik bagus dalam memecah laktosa dan mengurangi jumlah bakteri berbahaya dalam sistem pencernaan (Azizah N, 2013).

Banyak orang mengetahui yogurt sebagai makanan sehat, dan penelitian terbaru menunjukkan bahwa matcha dapat ditambahkan ke dalamnya untuk meningkatkan manfaat kesehatannya. Matcha, sejenis teh hijau, merupakan bahan utama dalam upacara minum teh di Jepang yang sekarang ini marak digunakan sebagai bahan untuk minuman dan makanan. Matcha-pun bukanlah produk yang baru dikenal masyarakat, mengingat sejarahnya yang panjang di negara matahari terbit (Selly Y. 2020).

Dalam proses untuk membuat yogurt matcha, bahan yang dibutuhkan adalah susu, bakteri starter dari produk yoghurt biokul, dan bubuk matcha. Bakteri starter yang digunakan dalam produk ini adalah *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus*

bulgaricus (Putri I. R., 2021). Yogurt dibuat oleh bakteri asam laktat (*Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus*) yang memecah gula susu menjadi asam laktat. Ini menciptakan bau dan rasa asam yang khas (Hidayati, *et al.*, 2022).

Sifat organoleptik yogurt akan diuji dari produk yogurt matcha ini. Metode penilaian ini digunakan untuk menilai kualitas komoditas pertanian dan pangan menggunakan panca indra manusia. Penilaian organoleptic ini bersifat subjektif karena adalah hasil pendapat dari beberapa orang yang mengkonsumsi produk. Penilaian ini banyak disukai karena dapat dilakukan secara cepat dan langsung (Aznury M. 2019).

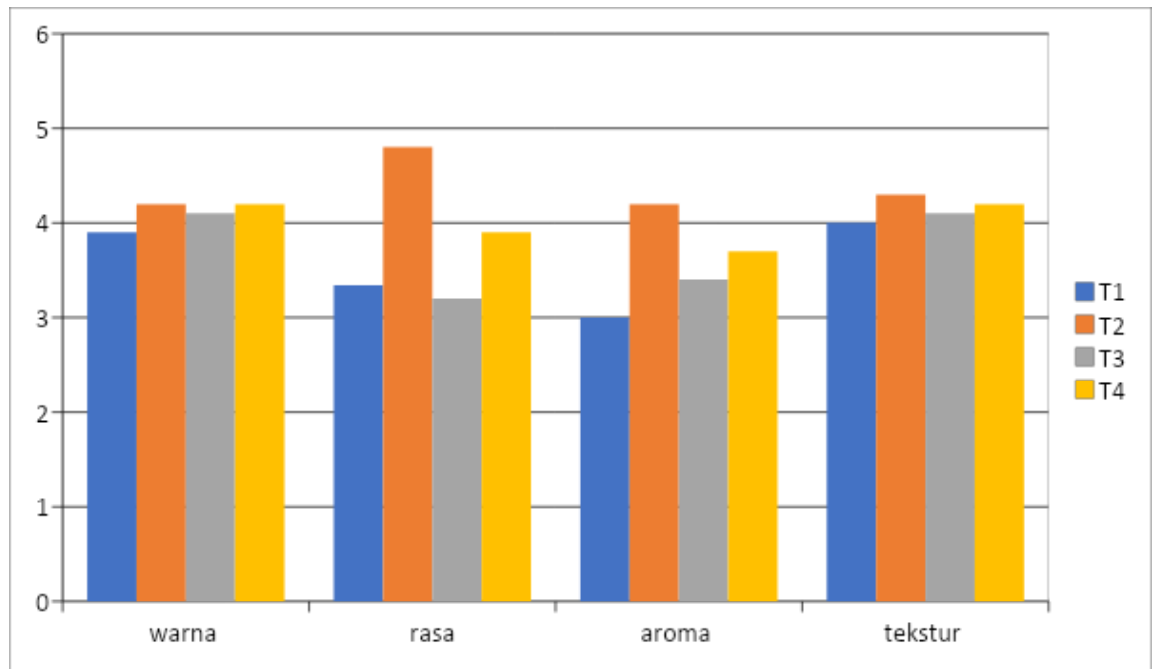
METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Mikrobiologi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Padang. Bahan yang digunakan dalam pembuatan yogurt matcha ini adalah susu uht ultra milk full cream dan susu uht nestle full cream, biokul, bubuk matcha. Alat yang digunakan adalah botol, incubator, sendok, panci, kompor, thermometer, gelas ukur, dan kuesioner uji organoleptic. Penelitian dirancang dengan rancangan acak lengkap, yaitu (T₁) susu ultra milk dengan penambahan 1 sendok makan bubuk matcha, (T₂) susu ultra milk dengan penambahan 3/2 sendok makan bubuk matcha, (T₃) susu nestle dengan penambahan 1 sendok makan bubuk matcha, (T₄) susu nestle dengan penambahan 3/2 sendok makan bubuk matcha. Penambahan bubuk matcha dilakukan di akhir setelah susu menjadi 40°C (Sabrina, *et al.*, 2022).

Uji organoleptic dilakukan oleh 25 panelis yang terdiri dari mahasiswa Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Uji ini dilakukan untuk mengetahui penilaian sifat fisik dari yogurt matcha (warna, rasa, aroma, tekstur) dengan rentang penilaian 1-5.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Hasil pengujian organoleptik yang meliputi warna, rasa, aroma, dan tekstur disajikan dalam grafik. Uji Organoleptik dilakukan pada empat sampel produk yogurt dengan menggunakan 25 panelis. Uji organoleptik perlu dilakukan untuk menilai daya terima atau tingkat kesukaan konsumen terhadap produk ini. Empat sampel yang diujikan merupakan produk dengan susu ultra milk dengan penambahan 1 sendok makan bubuk matcha, susu ultra milk dengan penambahan 3/2 sendok makan bubuk matcha, susu nestle dengan penambahan 1 sendok makan bubuk matcha, susu nestle dengan penambahan 3/2 sendok makan bubuk matcha. Penambahan bubuk matcha dilakukan di akhir setelah suhu susu yang dipanaskan menjadi 40°C.



Gambar 1 : grafik rata-rata hasil uji organoleptik

Analisa terhadap warna dilakukan dengan menggunakan indera penglihatan, dengan cara melihat secara langsung warna yogurt tersebut, dalam suatu produk konsumen pasti melihat warna dari produk tersebut. Jika produk tersebut memiliki warna yang menarik maka akan dapat menarik konsumen untuk membeli produk yang telah kita buat. Kecenderungan yang sering terjadi pada tingkat kesukaan panelis terhadap warna yogurt dengan berbagai perlakuan dapat dilihat Berdasarkan uji organoleptik yang dilakukan oleh 25 panelis bisa terlihat bahwa yang paling disukai adalah sampel dengan kode (T_2), susu ultra milk dengan penambahan 3/2 sendok makan bubuk matcha, dan (T_4) susu nestle dengan penambahan 3/2 sendok makan bubuk matcha karena memiliki warna hijau muda yang pekat dan tidak terlihat pucat. Sampel dengan kode (T_1) susu ultra milk dengan penambahan 1 sendok makan bubuk matcha, dan (T_3) Susu nestle dengan penambahan 1 sendok makan bubuk matcha memiliki warna hijau muda yang tidak terlalu pekat dan terlihat pucat sehingga kurang menarik bagi panelis. Semakin banyak penambahan takaran matcha akan menghasilkan warna yang semakin pekat.

Analisa terhadap aroma dilakukan dengan menggunakan alat indera yaitu hidung, dengan cara sampel yogurt dicium dengan cara kira-kira 2 cm dari hidung. Aroma juga menjadi pertimbangan untuk konsumen membeli produk yang telah kita buat. Dengan aroma yang khas ketertarikan konsumen dalam membeli produk yang kita hasilkan akan meningkat. Sebelum itu perlu dilakukan uji aroma kepada 25 panelis terlebih dahulu untuk mengetahui tingkat aroma pada yogurt matcha dengan kadar yang berbeda-beda. Dari hasil uji organoleptik pada 25 panelis di dapatkan hasil bahwa yogurt dengan kode

(T₂) , susu ultra milk dengan penambahan 3/2 sendok makan bubuk matcha, dan (T₄) susu nestle dengan penambahan 3/2 sendok makan bubuk matcha memiliki aroma yang kuat dan enak sehingga penulis lebih menyukai matcha dengan takaran tersebut. Sampel dengan kode (T₁) susu ultra milk dengan penambahan 1 sendok makan bubuk matcha, dan (T₃) Susu nestle dengan penambahan 1 sendok makan bubuk matcha menurut memiliki aroma yang kurang tercium, sehingga penulis kurang menyukai yogurt dengan takaran ini. Semakin banyak penambahan matcha diberikan maka akan menghasilkan aroma yang lebih kuat dan enak.

Analisa terhadap rasa dilakukan dengan mengambil 1 sendok makan yogurt. Rasa merupakan salah satu faktor bagi penulis untuk menyukai yogurt matcha dengan takaran yang berbeda-beda. Berdasarkan uji organoleptik yang dilakukan oleh 25 penulis bahwa yogurt dengan kode (T₂) , susu ultra milk dengan penambahan 3/2 sendok makan bubuk matcha, dan (T₄) susu nestle dengan penambahan 3/2 sendok makan bubuk matcha memiliki rasa manis dan gula nya pas sehingga penulis lebih menyukainya. Berbeda dengan takaran yang lainnya yogurt dengan kode (T₁) susu ultra milk dengan penambahan 1 sendok makan bubuk matcha, dan (T₃) Susu nestle dengan penambahan 1 sendok makan bubuk matcha sedikit disukai penulis karena kurang manis dan masih berasa asam-asam. Semakin banyak matcha yang ditambahkan akan memberikan rasa yang manis dan enak. Rasa yang kurang disukai akan membuat seseorang tidak membelinya karena rasa merupakan bagian yang penting untuk diterima di masyarakat.

Analisa terhadap tekstur dilakukan ketika panelis merasakannya dengan indera pengecap. Tekstur yang disukai pada yogurt ini akan membuat orang semakin tertarik membelinya. Tekstur juga merupakan faktor yang mempengaruhi penulis dalam menyukai produk matcha ini. Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan pada 25 orang penulis maka dapat dikatakan bahwa yogurt dengan kode (T₂) , susu ultra milk dengan penambahan 3/2 sendok makan bubuk matcha, dan (T₄) susu nestle dengan penambahan 3/2 sendok makan bubuk matcha memiliki tekstur yang lembut sehingga cocok di mulut penulis dan penulis juga menyukai yogurt dengan takaran ini. Pada yogurt ditakaran yang berbeda dengan kode (T₁) susu ultra milk dengan penambahan 1 sendok makan bubuk matcha, dan (T₃) Susu nestle dengan penambahan 1 sendok makan bubuk matcha sedikit disukai karena teksturnya tidak terlalu lembut dan lebih cair, sehingga penulis sedikit menyukai yogurt dengan takaran ini. Hal ini disebabkan sifat bubuk matcha yang mempengaruhi kekentalannya, semakin banyak bubuknya maka semakin kental teksturnya.

PENUTUP

Berdasarkan penelitian pembuatan yogurt dengan penambahan variasi konsentrasi matcha, dilakukan uji organoleptik oleh 25 panelis. Hal ini untuk menganalisis yogurt berdasarkan warna, rasa, aroma, dan tekstur. Didapati untuk analisis

terhadap warna, yogurt dengan kode (T₂) paling banyak disukai, hal ini disebabkan karena semakin banyak penambahan takaran matcha akan menghasilkan warna yang semakin pekat. Yang kedua analisis terhadap aroma didapatkan hasil bahwa yogurt dengan kode (T₂), dan yogurt dengan kode (T₄) memiliki aroma yang kuat dan enak sehingga panelis lebih menyukai dengan takaran tersebut, hal ini disebabkan karena semakin banyak penambahan matcha maka akan menghasilkan aroma yang lebih kuat dan enak. Yang ketiga analisis terhadap rasa didapatkan hasil bahwa yogurt dengan kode (T₂) dan yogurt dengan kode (T₄) memiliki rasa manis dan gulanya pas sehingga panelis lebih menyukainya, semakin banyak matcha yang diberikan akan memberikan rasa manis dan enak. Selanjutnya analisis terhadap tekstur didapatkan hasil bahwa yogurt dengan kode (T₂) dan yogurt dengan kode (T₄) lebih disukai karena memiliki tekstur yang lembut sehingga cocok di mulut panelis, semakin banyak bubuk matcha yang diberikan maka semakin kental teksturnya.

Dapat disimpulkan bahwa yogurt dengan kode (T₂) dan yogurt dengan kode (T₄) memiliki warna, rasa, aroma, tekstur yang paling disukai. Disebabkan bahwa semakin banyak penambahan matcha akan semakin digemari, karena matcha memiliki warna yang cukup menarik, rasa yang cukup manis, aroma yang lebih kuat dan enak, serta tekstur yang lembut dan kental jika disatukan dengan yogurt.

REFERENSI

- Al-baarri. Ahmad N. 2013. Total bakteri asam laktat ph keasaman citarasa dan kesukaan yogurt drink dengan penambahan ekstrak buah belimbing. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3(1).
- Aznury M., dkk. 2019. PENGUJIAN ORGANOLEPTIK PRODUK YOGHURT DENGAN PENAMBAHAN VARIASI KONSENTRASI DAUN KELOR (*Moringa oleifera*). *Jurnal Fluida*.1(1):15-20.
- Azizah N., Pramono Y.B., dan Abduh S.B.M. 2013. SIFAT FISIK ORGANOLEPTIK, DAN KESUKAAN YOGHURT DRINK DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK BUAH NANGKA. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(3):148-151.
- Hidayati,H., Afifi, Z., Triandini, H.R. (2022). Pembuatan Yogurt Sebagai Minuman Probiotik Untuk Menjaga Kesehatan Usus. *Prosiding Seminar Nasional Biologi*. 1 (2)
- Kartikasari. D.I, Nisa. F.C. 2014. Pengaruh penambahan sari buah sirsak dan lama fermentasi terhadap karakteristik fisik dan kimia yogurt. *Jurnal pangan dan Agrobisnis*. 2(4) : 239-248.

- Putri I.R., dkk. 2021. Pembuatan yoghurt Menggunakan Biokul Sebagai Starter. Prosiding SEMNAS BIO 2021. Vol 1. 335-344.
- Sabrina, R.R, Aini, A.Q, Juwita, A.R, et al. (2022). Perbandingan Pemberian Batang Cabai Pada Olahan Yogurt Dari Air Kelapa Dengan Bakteri Starter *Streptococcus Thermophilus* dan *Lactobacillus Bulgaricus*. Prosiding Seminar Nasional Biologi. 1 (2)
- T.W. Selly, I. Irma, dan A. Oslan. 2020. Fungsi Matcha atau Teh Hijau Bubuk Dalam Kuliner Jepang. Universitas Bung Hatta: Padang.