

PENGARUH KONSENTRASI SARI KURMA (*Phoenix dactylifera* L.) TERHADAP BEBERAPA KOMPONEN MUTU YOGHURTJAGUNG MANIS (*Zea mays* L. *saccharata* Sturt)

[THE EFFECT OF DATE PALM JUICE (*Phoenix dactylifera* L.) CONCENTRATION ON THE QUALITY OF SWEET CORN YOGURT (*Zea mays* L. *saccharata* Sturt)]

Apra Warda Hasna¹⁾, Baiq Rien Handayani²⁾*, Mutia Devi Ariyana²⁾

¹⁾ Mahasiswa Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram

²⁾ Staf Pengajar Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram

*email: baiqrienhs@unram.ac.id

ABSTRACT

Sweet corn yoghurt is one form of food diversification that is beneficial for health.. During fermentation, yoghurt need extra sweetener such as from dates. This study aims to determine the effect of date juice concentration on the quality of sweet corn yogurt. This study used a completely randomized design (CRD) with one factor, namely the concentration of date juice :0%, 10%, 20%, 30%, 40% and 50% with 3 replications in order to obtain 18 experimental units. The parameters tested were total lactic acid bacteria (LAB), total lactic acid, acidity (pH), viscosity and organoleptic (aroma, taste, color and consistency). Observational data were analyzed using analysis of variance with a significance level of 5% using Co-Stat. The significant data were further tested with the Honestly Significant Difference (BNJ) test. The results showed that the concentration of date juice had a significantly different effect on the total number of lactic acid bacteria, total lactic acid, pH, viscosity and organoleptic sweet corn yogurt. Based on SNI 01-2981-2009, it is recommended that 10% date juice concentration is the best concentration to produce sweet corn yogurt with the criteria of LAB value 10.75 log CFU/ml, total lactic acid value 0.54%, acidity degree value (pH) 3.88 and viscosity. The highest viscosity of yogurt was 3103.33 cP with preferred consistency value (the most homogeneous). Other organoleptic qualities were still acceptable.

Keywords: dates, sweet corn, yogurt

ABSTRAK

Yoghurt berbahan dasar jagung manis termasuk salah satu bentuk diversifikasi pangan yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Yoghurt perlu ditambahkan gula sebagai pemanis dan sumber energi untuk pertumbuhan bakteri asam laktat BAL salah satunya menggunakan kurma. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi sari kurma terhadap beberapa komponen mutu yoghurtjagung manis. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan satu faktor yaitu konsentrasi sari kurma 0%, 10%, 20%, 30%, 40% dan 50% dengan 3 kali ulangan sehingga diperoleh 18 unit percobaan. Parameter yang diuji yaitu total bakteri asam laktat (BAL), total asam laktat, derajat keasaman (pH), viskositas dan organoleptik (aroma, rasa, warna dan konsistensi). Data hasil pengamatan dianalisis menggunakan analisis keragaman dengan taraf nyata 5% menggunakan *Co-Stat*. Data yang berbeda nyata diuji lanjut dengan uji Beda Nyata Jujur (BNJ). Hasil penelitian menunjukkan bahawa konsentrasi sari kurma memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap total bakteri asam laktat, total asam laktat, pH, viskositas dan organoleptik yoghurtjagung manis. Berdasarkan SNI 01-2981-2009 direkomendasikan perlakuan konsentrasi sari kurma 10% merupakan hasil terbaik dengan kriteria nilai BAL 10,75 log CFU/ml, nilai total asam laktat 0,54%, nilai derajat keasaman (pH) 3,88, nilai viskositas yang paling tinggi 3103,33 cP dan nilai konsistensi yang disukai paling homogen serta mutu organoleptik lainnya yang masih dapat diterima.

Kata kunci: jagung manis, kurma, yoghurt