



INNOVATIVE: Journal Of Social Science Research

Volume 4 Nomor 5 Tahun 2024 Page 265-277

E-ISSN 2807-4238 and P-ISSN 2807-4246

Website: <https://j-innovative.org/index.php/Innovative>

Analisis Uji Organoleptik dalam Pembuatan Yoghurt dari Tiga Jenis Susu Kurma yang Berbeda

Awaliyatul Adawiyah^{1✉}, Nelly Apriningrum², Milliyantri Elvandari³

Universitas Singaperbangsa Karawang

Email: awaliyatuladawiyah12@gmail.com^{1✉}

Abstrak

Yoghurt adalah produk susu fermentasi yang baik untuk tubuh dan memiliki nilai gizi yang tinggi yang juga mengandung mikroorganisme probiotik. Penambahan perasa buah seperti buah kurma pada susu, merupakan suatu inovasi yang dikembangkan agar meningkatkan minat konsumsi masyarakat terhadap susu. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui kualitas organoleptik pada yoghurt dari tiga jenis susu kurma yang berbeda yang meliputi karakteristik aroma, warna, viskositas, rasa asam, rasa manis, dan tekstur. Data dianalisis menggunakan metode Analisis Varian (ANOVA), dan uji Duncan dilakukan jika terdapat efek perlakuan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan ($P < 0,05$) pada karakteristik warna, rasa manis, dan tekstur yoghurt yang dibuat dari tiga jenis susu kurma yang berbeda. Hasil uji *ranking* menunjukkan bahwa formula dengan menggunakan susu kurma *Nestle Goodness* (F2) merupakan formula yang paling disukai oleh panelis.

Kata Kunci: *Organoleptik; Susu Kurma; Yoghurt*

Abstract

Yoghurt is a fermented milk product that is beneficial for the body and has high nutritional value. It also contains probiotic microorganisms. Adding fruit flavors, such as date fruit, to milk is an innovation developed to increase public interest in consuming milk. The purpose of this study was to determine the organoleptic quality of yoghurt made from three different types of date milk, including the characteristics of aroma, color, viscosity, sour taste, sweet taste, and texture. Data were analyzed using the Analysis of Variance (ANOVA) method, and Duncan's test was conducted if there was a treatment effect. The results showed significant differences ($P < 0.05$) in the color, sweetness, and texture characteristics of the yoghurt made from the three different types of date milk. The ranking test results indicated that the formula using Nestle Goodness date milk (F2) was the most preferred by the panelists.

Keyword: *Date Milk; Organoleptic; Yoghurt*

PENDAHULUAN

Susu merupakan suatu emulsi lemak dalam air yang mengandung beberapa senyawa terlarut. Protein yang ada pada susu memiliki kualitas yang setara dengan protein daging dan telur. Susu ini sangat tinggi akan lisin, salah satu asam amino utama yang sangat dibutuhkan tubuh (Widodo, 2002). Susu merupakan minuman yang memiliki gizi tinggi dan banyak manfaat yang bersumber dari protein hewani, dari banyaknya manfaat susu terdapat kelemahan yaitu susu mudah mengalami kerusakan dan umur simpan yang relative singkat. Susu yang disimpan pada suhu kamar akan mudah rusak jika tidak mendapat perlakuan seperti pasteurisasi, pendinginan atau pembekuan, dan pemanasan (Purnama et al., 2019). Salah satu alternative pencegahan kerusakan pada susu yaitu dengan melakukan inovasi pengolahan susu yang dibantu dengan sentuhan teknologi modern, sehingga susu mengalami diversifikasi atau variasi salah satunya yaitu *yoghurt* (Yusviani, 2019).

Yoghurt adalah produk susu fermentasi yang baik untuk tubuh dan memiliki nilai gizi yang tinggi. *Yoghurt* juga mengandung mikroorganisme probiotik. Penambahan perasa buah seperti buah kurma pada susu, merupakan suatu inovasi yang dikembangkan agar meningkatkan minat konsumsi masyarakat terhadap susu. Buah kurma atau dengan nama ilmiah *Phoenix dactylifera. L* menurut (Primurdia, 2013) merupakan buah yang kaya akan kandungan gizi dan sangat bermanfaat bagi tubuh. Selain itu, buah kurma yang telah matang juga kaya akan kandungan kalsium dan zat besi (Utami & Graharti, 2017). Ketika membuat *yoghurt* dengan susu kurma, nilai gizi susu dikombinasikan dengan berbagai manfaat kesehatan dari kurma untuk menciptakan ramuan yang bergizi dan bermanfaat

bagi tubuh. Hal ini sejalan dengan (Marsha et al., 2021) yang menyatakan bahwa susu kurma juga sangat baik di konsumsi karena menambah daya tahan tubuh dan juga susu bisa memiliki banyak vitamin dan kalsium yang baik bagi tubuh. (Dianti et al., 2022) mengungkapkan bahwa kurma merupakan buah dengan banyak manfaat bahkan dapat menyembuhkan penyakit-penyakit tertentu.

Yoghurt sendiri merupakan produk susu fermentasi yang telah dikenal luas sebagai sumber protein, kalsium, dan probiotik. Pada umumnya *yoghurt* memiliki rasa asam yang khas. Rasa tersebut terjadi karena bakteri yang terdapat dalam *yoghurt*, seperti *Lactobacillus acidophilus*, *L bulgaricus*, dan *S thermophilus*, mampu mengubah gula susu menjadi asam laktat. Kehadiran asam laktat inilah yang memberikan rasa asam pada *yoghurt* (Putri & Anggraini, 2023). Sementara itu, kurma memiliki kandungan gula alami yang memberikan rasa manis alami dan kaya akan serat, vitamin, serta mineral. Diketahui, buah kurma ini dapat dimanfaatkan sebagai bahan yang sangat baik untuk memproduksi serta menghasilkan gula rafinasi, jus pekat, pasta kembang gula dan produk fermentasi (Ainina, 2022). Sehingga masyarakat yang tidak terlalu menyukai rasa asam pada *yoghurt* dapat lebih menerimanya.

Dengan demikian, latar belakang pembuatan *yoghurt* menggunakan susu kurma mencerminkan upaya untuk menciptakan produk yang tidak hanya memenuhi selera masarakat, tetapi juga memberikan nilai tambah dari segi kesehatan dan gizi. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui kualitas organoleptik pada *yoghurt* dari tiga jenis susu kurma yang berbeda.

METODE PENELITIAN

Laboratorium Pengolahan Pangan Program Studi Gizi Fakultas Kesehatan Universitas Singaperbangsa Karawang menjadi lokasi utama untuk melakukan proses pengolahan produk dan uji organoleptik oleh panelis. Sebanyak tiga puluh mahasiswa Program Studi Gizi dari Universitas Singaperbangsa Karawang berperan sebagai panelis dalam penelitian ini. Pengujian dilakukan dengan metode uji penerimaan panelis berdasarkan skor yang diberikan, di mana panelis mengekspresikan tingkat kesukaan mereka terhadap produk yang dievaluasi.

Tahapan penelitian ini dimulai dari persiapan, yaitu melakukan penyelsaian surat perizinan untuk meminjam alat dan Laboratorium Kuliner. Setelah perizinan selesai, tahap selanjutnya yaitu, pembuatan produk *yoghurt* yang dilakukan di Laboratorium Kuliner. Kemudian dilakukan pengujian organoleptik, dengan menilai aroma, warna, kekentalan,

citarasa asam, manis, tekstur, dan kesukaan produk *yoghurt*. Tahap akhir dari penelitian ini yaitu uji statistik. Data yang dikumpulkan kemudian diolah dan dianalisis menggunakan aplikasi *Microsoft Excel* dan *SPSS*. Variabel yang diamati meliputi aspek uji organoleptik seperti aroma, warna, kekentalan, citarasa asam, citarasa manis, tekstur, dan kesukaan terhadap produk *yoghurt*. Analisis statistik dilakukan menggunakan metode *Analysis of Variant (ANOVA)*, dengan uji *Duncan* dilakukan untuk mengevaluasi perbedaan antara perlakuan jika terdapat pengaruh signifikan.

Penelitian ini menggunakan desain eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL), yang melibatkan tiga perlakuan utama: F1 (*Yoghurt Plain* + Susu Tujuh Kurma), F2 (*Yoghurt Plain* + Susu *Goodness*), dan F3 (*Yoghurt Plain* + Susu Kurma *Homemade*). Pendekatan ini memungkinkan peneliti untuk membandingkan efek dari berbagai jenis susu terhadap karakteristik organoleptik *yoghurt* yang dihasilkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Metode pengukuran, evaluasi, atau verifikasi kualitas objek yang diuji melalui sensitivitas indera manusia dikenal sebagai pengujian organoleptik, atau secara sederhana pengujian sensorik. ujung jari, mulut, hidung, dan mata (Gusnadi et al., 2021). Parameter yang diuji pada penelitian ini meliputi aroma, warna, kekentalan, citarasa asam, citarasa manis, dan tekstur. Pengujian ini dilakukan dengan uji kesukaan atau penerimaan panelis berdasarkan penilaian skoring, dimana panelis mengungkapkan kesukaannya terhadap produk yang disajikan dengan skoring yang disajikan pada Table 1.

A. Uji Organoleptik

Tabel 1. Kriteria penilaian organoleptik

Parameter uji	Nilai				
	1	2	3	4	5
Aroma	Sangat beraroma kurma	Beraroma kurma	Agak beraroma kurma	Sedikit beraroma kurma	Beraroma susu
Warna	Coklat pekat	Coklat	Kecoklatan	Sedikit cokelat	Putih
Kekentalan	Sangat cair	Cair	Agak kental	Kental	Sangat kental
Citarasa asam	Sangat tidak asam	Tidak asam	Agak asam	Sangat asam	Sangat asam
Citarasa manis	Sangat tidak manis	Tidak manis	Agak manis	Sangat manis	Sangat manis
Tekstur	Sangat kasar	Kasar	Agak halus	Halus	Sangat halus

Berdasarkan hasil uji organoleptik yang telah dilakukan pada 30 panelis dinyatakan pada tabel 1. Berikut merupakan hasil dari uji *Analysis of Variant* dan uji lanjut *Duncan* yang telah dilakukan.

Tabel 2. Rata-rata penilaian panelis terhadap uji organoleptik (n = 30)

Variable	Perlakuan		
	F1	F2	F3
Aroma ^{ns}	3,30 ± 0,877 ^a	3,00 ± 0,871 ^a	2,93 ± 0,785 ^a
Warna	3,37 ± 0,718 ^a	2,90 ± 0,548 ^b	2,23 ± 0,935 ^c
Kekentalan ^{ns}	3,00 ± 0,455 ^a	2,93 ± 0,640 ^a	2,90 ± 0,803 ^a
Citarasa asam	3,33 ± 0,802 ^a	3,80 ± 0,761 ^b	3,00 ± 0,871 ^a
Citarasa manis	3,03 ± 0,615 ^a	3,00 ± 0,587 ^a	3,40 ± 0,621 ^b
Tekstur	3,83 ± 0,874 ^a	4,43 ± 0,679 ^b	2,77 ± 0,728 ^c

Keterangan : ns = tidak signifikan; notasi huruf serupa berarti tidak ada perbedaan nyata pada taraf uji *Duncan* memiliki nilai 5%.

1) Aroma

Yoghurt merupakan produk susu yang meiliki aroma asam yang khas dari hasil fermentasi asam laktat yang terkandung dalam *yoghurt*. Penggunaan susu kurma dalam pembuatan *yoghurt* ternyata tidak mempengaruhi aroma asam yang khas pada *yoghurt*, karena menurut penelitian oleh (Pamela et al., 2022) *yoghurt* yang dibuat tanpa menggunakan susu skim mengalami perkembangan aroma asam yang lebih lambat dibandingkan dengan *yoghurt* yang menggunakan susu skim. Hal ini menunjukkan bahwa susu skim berperan penting dalam mempercepat pembentukan aroma asam pada *yoghurt*.

Hasil uji Anova dalam penelitian ini pun menunjukkan bahwa parameter aroma tidak signifikan ($P > 0.05$), yang artinya H_0 diterima sehingga tidak ada perbedaan nyata perlakuan F1, F2, dan F3 terhadap aroma *yoghurt* dengan berbahan susu kurma. Hal ini disebabkan karena buah kurma tidak memiliki aroma yang khas dan menyengat sehingga tidak memiliki pengaruh dalam produk. Hal ini sejalan dengan penelitian (Athar et al., 2023) yang menunjukkan tidak adanya perbedaan hasil uji organoleptik aroma pada formula susu UHT yang diberikan perlakuan penambahan jus kurma pada perlakuan P1, P2, dan P3.

Dari hasil nilai rata-rata uji mutu hedonik yang tertera pada Tabel 1 menunjukkan sampel F1 dan F2 memiliki kriteria agak beraroma kurma sedangkan pada F3 memiliki kriteria beraroma kurma. Hal ini karena menurut (Sabil et al., 2023) susu memiliki sifat

lemak yang mudah menyerap aroma disekitarnya sehingga susu mudah mengalami perubahan aroma. Penambahan buah kurma pada susu ini mengakibatkan aroma susu mengeluarkan bau kurma.

2) Warna

Parameter warna, menurut (Sabil et al., 2023) merupakan salah satu aspek penting dalam penilaian organoleptik suatu produk, karena warna secara langsung mempengaruhi penerimaan konsumen terhadap produk tersebut. *Yoghurt*, sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh (Badan Standarisasi Indonesia, 2009), memiliki karakteristik yang kental, bersifat homogen, beraroma khas *yoghurt*, berasa asam, dan berwarna putih keruh.

Berdasarkan hasil yang tercantum dalam Tabel 1, sampel F1 termasuk dalam kriteria "kecoklatan," sementara sampel F2 dan F3 berada dalam kriteria "coklat." Perbedaan warna ini dapat dijelaskan oleh kandungan tannin dalam buah kurma. Menurut penelitian yang dilakukan oleh (Cesia & Judiono, 2018), buah kurma mengandung tannin yang merupakan senyawa polifenol dengan warna coklat alami. Kehadiran tannin ini memberikan warna coklat pada produk yang mengandung kurma. Penambahan jus kurma ke dalam *yoghurt* tidak hanya memberikan nilai gizi tambahan tetapi juga mempengaruhi karakteristik visual produk. Warna coklat yang dihasilkan oleh kurma dapat membuat produk terlihat lebih menarik dan berbeda dari *yoghurt* biasa yang berwarna putih keruh. Selain itu, warna coklat ini mungkin memberikan kesan alami dan sehat kepada konsumen, karena kurma dikenal sebagai buah yang kaya akan nutrisi.

Hasil uji Anova parameter warna menunjukkan $P < 0.05$, H_0 ditolak sehingga ada perbedaan nyata antara perlakuan (F1, F2, dan F3) terhadap warna *yoghurt* dengan berbahan susu kurma. Untuk melihat kelompok mana yang berbeda dilakukan uji *Duncan*. Hasil dari uji *Duncan* menunjukkan bahwa terdapat perbedaan nyata dari semua perlakuan pada tingkat kesukaan warna *yoghurt* berbahan kurma baik F1, F2 dan F3. Hasil ini sejalan dengan penelitian sebelumnya mengenai soyghurt yang ditambahkan jus kurma. Penelitian oleh (Purwanto et al., 2018) menunjukkan bahwa variasi formulasi antara jus kurma dan sari kedelai menghasilkan perubahan warna pada produk soyghurt. Khususnya, jus kurma memberikan warna coklat yang khas pada soyghurt, menunjukkan bahwa bahan tambahan seperti kurma dapat mempengaruhi penampilan visual produk akhir.

3) Kekentalan

Kekentalan adalah kemampuan suatu cairan untuk menahan perubahan bentuk atau gerakan yang dikenakan pada cairan tersebut (Ilona & Ismawati, 2015). Menurut Surono 2004 dalam penelitian (Martak et al., 2019) mengungkapkan bahwa *yoghurt* memiliki

konsistensi yang cukup kental hingga padat atau setengah padat dengan tingkat kekentalan yang homogen, disebabkan oleh penggumpalan protein akibat asam organik yang dihasilkan oleh kultur starter. Dari hasil uji statistik parameter kekentalan menunjukkan $P > 0.05$ yang berarti H_0 diterima sehingga tidak ada perbedaan nyata perlakuan F1, F2, dan F3 terhadap kekentalan *yoghurt* dengan berbahan susu kurma. Hal tersebut disebabkan oleh skor rata-rata dari ketiga sampel selisih sedikit saja.

Lama penyimpanan *yoghurt* pun berpengaruh terhadap kekentalan *yoghurt* seperti dalam penelitian (Salsabila et al., 2024) yang menunjukkan bahwa perlakuan lama penyimpanan *yoghurt* yang ditambahkan sari kurma ajwa berpengaruh nyata ($P < 0,05$) pada nilai viskositas *yoghurt*. Lama penyimpanan *yoghurt* sari kurma ini memberikan nilai viskositas meningkat. Pada penelitian ini, jarak antar fermentasi *yoghurt* dan uji organoleptik hanya 24 jam sehingga berpengaruh terhadap kurangnya kekentalan *yoghurt* ini. Selain itu, penambahan buah kurma dalam pembuatan *yoghurt* juga mempengaruhi tingkat kekentalan produk akhir. Penelitian yang dilakukan oleh (Firdatama & Priyanti, 2021) mengenai analisis penerimaan *yoghurt* sari almond dengan penambahan kurma menunjukkan bahwa penambahan kurma sebanyak 10% memberikan hasil kekentalan yang berbeda secara signifikan dibandingkan dengan penambahan kurma sebanyak 20% dan 30%.

Hal ini menyiratkan bahwa jumlah kurma yang ditambahkan ke dalam *yoghurt* berperan penting dalam menentukan kekentalan produk. Semakin banyak kurma yang ditambahkan, semakin kental *yoghurt* yang dihasilkan. Penelitian yang dilakukan (Imamah, 2017) pun mengungkapkan bahwa konsumen cenderung menyukai *yoghurt* drink dengan perasa buah dan kekentalan yang tinggi. Kekentalan yang optimal memberikan tekstur creamy yang disukai banyak konsumen, memberikan sensasi mulut yang memuaskan, dan bisa meningkatkan persepsi kualitas produk.

4) Citarasa Asam

Rasa asam merupakan salah satu karakteristik utama yang menentukan mutu *yoghurt*, sebagaimana yang diatur dalam standar (Badan Standarisasi Indonesia, 2009). Citarasa asam ini menjadi ciri khas yang dihasilkan dari proses fermentasi susu oleh bakteri baik seperti *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. Proses fermentasi ini mengubah laktosa dalam susu menjadi asam laktat, yang memberikan rasa asam yang diinginkan pada *yoghurt*.

Proses hidrolisis laktosa oleh kedua jenis bakteri dan juga metabolisme nitrogen dari pemecahan protein oleh bakteri *Lactobacillus bulgaricus* dapat menghasilkan senyawa

asetaldehida yang memberikan aroma khas pada *yoghurt*. Bakteri *Streptococcus thermophilus* ini memiliki peran dalam pembentukan citarasa pada *yoghurt* (Hidayati et al., 201). Hasil uji Anova parameter citarasa asam menunjukkan $P < 0.05$, H_0 ditolak sehingga ada perbedaan nyata antara perlakuan (F1, F2, dan F3) terhadap aroma *yoghurt* dengan bahan susu kurma. Untuk melihat kelompok mana yang berbeda dilakukan uji *Duncan*. Hasil dari uji *Duncan* menunjukkan bahwa tingkat kesukaan citarasa asam F2 berbeda nyata dengan aroma F1, dan F3.

5) Citarasa Manis

Bahan pangan biasanya tidak hanya memiliki satu rasa saja, melainkan merupakan kombinasi dari berbagai macam rasa yang terpadu. Rasa dalam suatu hidangan dipengaruhi oleh bahan dasar yang digunakan (Herdiyadi, 2016). Citra rasa manis merujuk pada persepsi yang dibentuk oleh indra perasa terhadap makanan atau minuman yang memiliki rasa manis. Sensasi manis ini dihasilkan oleh kandungan gula atau pemanis alami maupun buatan dalam makanan atau minuman tersebut. Citra rasa manis memiliki peran penting dalam pengalaman sensorik saat mengonsumsi makanan, karena rasa manis biasanya dikaitkan dengan kepuasan dan kenikmatan. Penelitian yang dilakukan oleh (Rachim et al., 2021) menemukan bahwa dalam konteks kesukaan terhadap tingkat kemanisan, optimalisasi produk *yoghurt* Milkyland dengan rasa blueberry mencapai nilai optimum ketika ditambahkan 160ml gula.

Hasil ini menunjukkan bahwa penambahan gula dalam jumlah yang tepat dapat signifikan meningkatkan penerimaan konsumen terhadap rasa manis dalam *yoghurt* tersebut. *Yoghurt* merupakan produk susu fermentasi yang telah dikenal luas sebagai sumber protein, kalsium, dan probiotik. Sementara itu, kurma memiliki kandungan gula alami yang memberikan rasa manis alami dan kaya akan serat, vitamin, mineral, serta antioksidan. Penambahan buah kurma pada susu menjadi solusi bagi masyarakat yang tidak terlalu menyukai aroma dan rasa susu, susu kurma dapat menjadi pilihan.

Hasil uji Anova untuk parameter citarasa manis menunjukkan nilai $P < 0.05$, yang berarti bahwa terdapat perbedaan nyata antara perlakuan F1, F2, dan F3 dalam hal citarasa manis *yoghurt* dengan bahan dasar susu kurma. Uji *Duncan* dilakukan untuk menentukan kelompok yang berbeda dalam citarasa manis. Hasilnya menunjukkan bahwa tingkat kesukaan terhadap citarasa manis pada sampel F3 berbeda secara signifikan dengan sampel F1 dan F2. Pembuatan *yoghurt* dengan menggunakan susu kurma menghasilkan rasa manis yang khas dari buah kurma. Rasa yang dihasilkan cenderung tidak terlalu asam dan memiliki sentuhan manis yang lembut, yang berasal dari kandungan gula alami dalam

kurma. Ini menunjukkan bahwa penambahan kurma tidak hanya mengubah profil rasa *yoghurt* tetapi juga memperkaya pengalaman sensorik konsumen dengan menawarkan variasi rasa yang lebih beragam dan memuaskan.

6) Tekstur

Selain aroma dan rasa, tekstur juga menjadi tolok ukur untuk mengevaluasi kualitas bahan makanan. Selain memiliki dampak yang signifikan terhadap cara pengolahan makanan, tekstur juga dapat memengaruhi persepsi, preferensi, dan konsumsi makanan seseorang. Karakteristik tekstur berperan penting dalam produk susu fermentasi yang ditambahkan dengan sukrosa diantaranya tekstur yang halus dan kasar (Herdiyadi, 2006). Penelitian ini menunjukkan bahwa panelis umumnya cenderung lebih memilih tekstur *yoghurt* yang halus dibandingkan yang kasar, karena tekstur yang halus sering kali dianggap lebih menggugah selera dan memberikan pengalaman makanan yang lebih menyenangkan.

Hasil uji Anova parameter tekstur menunjukkan $P < 0.05$, H_0 ditolak sehingga ada perbedaan nyata antara perlakuan (F1, F2, dan F3) terhadap warna *yoghurt* dengan berbahan susu kurma. Untuk melihat kelompok mana yang berbeda dilakukan uji *Duncan*. Hasil dari uji *Duncan* menunjukkan bahwa terdapat perbedaan nyata dari semua perlakuan pada tingkat kesukaan tekstur *yoghurt* berbahan kurma baik F1, F2 dan F3. Penambahan kurma dalam formulasi *yoghurt* tidak hanya mempengaruhi rasa dan aroma, tetapi juga memainkan peran penting dalam mengubah karakteristik tekstur produk akhir. Kandungan serat alami dan nutrisi lainnya dalam kurma dapat mempengaruhi viskositas dan kekentalan *yoghurt*, yang pada akhirnya mempengaruhi persepsi konsumen terhadap tekstur.

B. Uji *Ranking*

Metode ranking yaitu uji penilaian dengan mengurutkan dari yang paling disukai (angka 1) hingga yang paling kurang disukai (angka 3). Metode ini digunakan untuk mengetahui formula paling disukai atau formula yang paling disukai oleh panelis. Hasil uji *ranking* dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Hasil Uji *Ranking*

Sampel	Aroma	Warna	Kekentalan	Citarasa Asam	Citarasa Manis	Tekstur	Rerata
F1	2,10	1,50	1,73	1,80	1,97	1,83	1,82
F2	2,00	1,83	1,63	1,43	2,20	1,47	1,76
F3	1,90	2,67	2,63	2,77	1,83	2,70	2,37

Berdasarkan hasil uji statistik yang telah dilakukan, diketahui bahwa parameter yang memiliki tingkat kesukaan paling tinggi yaitu F2 dengan rerata 1,82 yang merupakan *yoghurt* susu kurma *Nestle goodness*. Kriteria dari formula paling disukai ini yaitu meliputi parameter aroma, warna, kekentalan, citarasa asam, citarasa manis, dan tekstur. Parameter aroma *yoghurt* F2 ini memiliki aroma yang khas yaitu agak beraroma kurma, dimana hal ini sesuai spesifikasi (Badan Standarisasi Indonesia, 2009) yang menyatakan bahwa syarat mutu *yoghurt* kriteria bau yaitu normal / khas.

Penambahan buah kurma pada susu juga menjadi solusi bagi masyarakat yang tidak terlalu menyukai aroma dan rasa susu, pembuatan *yoghurt* dengan berbahan dasar susu kurma dapat menjadi alternatif. Warna visual *yoghurt* F2 ini memberikan kesan alami dari penggunaan kurma sebagai bahan utama pembuatan *yoghurt*. Dari segi kekentalan menurut spesifikasi syarat mutu *yoghurt* yaitu cairan kental sampai semi padat. Pada penelitian ini, nilai *ranking* dari sampel F1 dan F2 berbeda tipis yang mana nilai dari uji mutu hedonik sampel F2 memiliki nilai yang berbeda tipis dengan F1. Sampel F1 memiliki kriteria agak kental dengan nilai 3,00 sedangkan F2 memiliki kriteria cair dengan nilai 2,93.

Parameter citarasa asam dan citarasa manis *yoghurt* ini yaitu agak asam dan agak manis, sehingga memberikan keseimbangan rasa pada *yoghurt*. Hal ini sesuai dengan latar belakang penelitian ini yaitu bagi masyarakat yang kurang menyukai rasa asam pada *yoghurt* dapat lebih menerimanya. Terakhir, tekstur *yoghurt* yang halus menambah nilai lebih pada sampel F2 ini, karena pada umumnya masyarakat cenderung memilih tekstur *yoghurt* yang halus dibandingkan kasar (Herdiyadi, 2016). Kombinasi kriteria tersebut, F2, *yoghurt* susu kurma *Nestle goodness*, menjadi pilihan favorit dan memiliki tingkat kesukaan tertinggi di antara formula lainnya. Kriteria-kriteria ini menunjukkan bahwa aspek aroma, warna, kekentalan, citarasa asam, citarasa manis, dan tekstur merupakan peran penting dalam menentukan tingkat kesukaan panelis terhadap produk *yoghurt*.

SIMPULAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa penggunaan susu kurma sebagai bahan dasar pembuatan *yoghurt* memiliki pengaruh terhadap karakteristik organoleptik warna, citarasa manis dan tekstur *yoghurt* susu kurma. Pada penilaian uji *ranking*, diketahui bahwa *yoghurt* dengan formula susu kurma *Nestle Goodness* (F2) merupakan sampel yang paling disukai oleh para panelis.

DAFTAR PUSTAKA

- Ainina, R. (2022). Buah Kurma (*Phoenix dactylifera*) dan Pemanfaatannya Terhadap Kesehatan (*Literature Review*).
- Athar, R. S., Wulandari, E., & Utama, D. T. (2023). Pengaruh Imbangan Susu UHT dan Jus Kurma terhadap Karakteristik Kimia (pH dan Kadar Serat) dan Karakteristik Organoleptik Produk Susu Kurma. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 4(1), 41. <https://doi.org/10.24198/jthp.v4i1.46369>
- Badan Standarisasi Indonesia. (2009). Standar Nasional Indonesia *Yoghurt*.
- Cesia, A., & Judiono. (2018). *Formulasi Es Krim Sari Kurma* (Vol. 10). <https://juriskes.com/index.php/jrk/article/view/113/50>
- Dianti, A., Naimah, A., & Izzalqurny, T. (2022). Analisis Studi Kelayakan Bisnis "SUQMA" Susu Kurma *Premium*.
- Firdatama, A., & Priyanti, E. (2021). Analisis Penerimaan Yoghurt Sari Almond dengan Penambahan Kurma. *Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2), 83–88. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2021.10.2.83>
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Oranoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi Umkm di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883–2888.
- Herdiyadi, I. (2016). Kualitas Organoleptik dan Kemasan Susu Fermentasi yang Menggunakan Konsentrasi Sukrosa Berbeda.
- Ilona, A., & Ismawati, R. (2015). Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Waktu Inkubasi Terhadap Sifat Organoleptik Yoghurt. In *Journal Boga* (Vol. 04, Issue 3).
- Imamah, I. K. (2017). Pengaruh Konsentrasi Penambah Sari Kurma (*Phoenix dactylifera L.*) Pada Pembuatan *Yoghurt Drink* Ditinjau Dari Mutu Organoleptik, Viskositas, Sineresis dan Kadar Protein.
- Marsha, A., Khairani, D., & Faradisy, D. T. (2021). Pelatihan Pembuatan Susu Kurma di Panti Asuhan Dompot Yatim Dhuafa Rempoa. Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat. <http://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnas>
- Martak, F., Putro, H. S., Fatmawati, S., Fadlan, A., & Purnomo, A. S. (2019). Peningkatan Kemampuan Kreativitas Siswa Sekolah Dasar di Kawasan Keputih, Sukolio Surabaya Melalui Eksperimen Sains dengan Pembuatan Yoghurt. In *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat-LPPM ITS* (Vol. 3, Issue 2).
- Pamela, V. Y., Riyanto, R. A., Kusumasari, S., Meindrawan, B., Diwan, A. M., & Istihamysah, I.

- (2022). Karakteristik Sifat Organoleptik Yoghurt Dengan Variasi Susu Skim Dan Lama Inkubasi Organoleptik Characteristics of *Yoghurt* With Skim Milk Variation And Incubation Length. *Nutriology: Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*, 03(01), 18–24.
- Primurdia, E. G. (2013). Studi Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik Sari Buah Kurma (*Phoenix dactylifera L.*) dengan *Isolat Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus casei* (Kajian Proporsi Buah:Air dan Lama Fermentasi).
- Purnama, R. C., Retnaningsih, A., & Aprianti, I. (2019). Perbandingan Kadar Protein Susu Cair Uht Full Cream Pada Penyimpanan Suhu Kamar dan Suhu Lemari Pendingin Dengan Variasi Lama Penyimpanan Dengan Metode Kjeldhal. In *Jurnal Analis Farmasi* (Vol. 4, Issue 1).
- Purwanto, T., Nurohmi, S., Rahadiyanti, A., & Naufalina, M. D. (2018). Analisis Daya Terima *Yoghurt* Sari Kedelai (Soygurt) Dengan Penambahan Jus Kurma (*Phoenix dactylifera*) (Acceptability of Soygurt with Addition of Date Fruit (*Phoenix dactylifera*) Juice). *Darussalam Nutrition Journal*, 2(1), 39–49.
- Putri, E. B. P., & Anggraini, R. (2023). Analisis Kadar Aktivitas Antioksidan, Kadar Besi, dan pH pada *Yoghurt* Susu Kambing Dengan Penambahan Sari Kurma (*Phoenix dactylifera*) (Analysis of Antioxidant Activity, Iron and pH Levels in Goat Milk *Yoghurt* with Addition of Date Extract (*Phoenix dactylifera*)).
- Rachim, F., Studi, P., Perhotelan, D.-4, Tinggi, S., Trisakti, P., Ikpn, J. L., No, B., & Selatan, J. (2021). Optimasi Pembuatan Produk *Yoghurt* Merek Milkyland di Kota Depok, Provinsi Jawa Barat. *Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Teknologi Pangan*, 10(2).
- Sabil, S., Amin, M., Maruddin, F., Mirnawati, Risal, M., & Rusman, R. F. Y. (2023). Karakteristik Organoleptik Susu dengan Penambahan Sari Kurma (*Phoenix dactylifera L.*) pada Level Berbeda *Organoleptic Characteristics of Milk with Addition Dates Extract (Phoenix dactylifera L.) at Different Levels*. <https://doi.org/10.24252/jiip.v9v1.31945>
- Salsabila, M., Puspitarini, O. R., Retnaningtyas, I. D., & Susilowati, S. (2024). Pengaruh Lama Simpan *Yoghurt* Dengan Penambahan Sari Kurma (*Phoenix dactylifera*) Ajwa dalam Suhu Refrigerator Terhadap Kualitas Organoleptik, pH dan Viskositas *Effect of Yoghurt Storage Time with the Addition of Ajwa Date Juice (Phoenix dactylifera) in Refrigerator Temperature on Organoleptic Quality, pH and Viscosity*. *Jurnal Peternakan Lokal*, 6(1).
- Utami, N., & Graharti, R. (2017). Kurma (*Phoenix dactylifera*) dalam Terapi *Anemia Defisiensi Besi* (Vol. 1).
- Widodo, W. (2002). Bioteknologi Fermentasi Susu.

Yusviani, L. P. (2019). Karakteristik Mutu Yoghurt dengan Variasi Penambahan Ekstrak Cascaradan Lama Fermentasi.