

**KARAKTERISTIK FISIK DAN ORGANOLEPTIK  
YOGHURT ANGKAK BIJI DURIAN DENGAN  
VARIASI PENAMBAHAN EKSTRAK *MATCHA***

**SKRIPSI**



**OLEH :**  
**STEPHANIE IVANA**  
**NRP 6103019053**  
**ID. TA 44405**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA  
SURABAYA  
2023**

**KARAKTERISTIK FISIK DAN ORGANOLEPTIK  
YOGHURT ANGKAK BIJI DURIAN DENGAN  
VARIASI PENAMBAHAN EKSTRAK *MATCHA***

**SKRIPSI**

Diajukan Kepada  
Fakultas Teknologi Pertanian  
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya  
Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan  
Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pangan  
Program Studi Teknologi Pangan

**OLEH :**  
**STEPHANIE IVANA**  
**NRP 6103019053**  
**ID. TA 44405**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA  
SURABAYA  
2023**

## LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi dengan judul “Karakteristik Fisik dan Organoleptik Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Variasi Penambahan Ekstrak *Matcha*” yang ditulis oleh Stephanie Ivana (6103019053), telah diujikan pada tanggal 03 Februari 2023 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,

Sekretaris Penguji,



Dr. Ir. Susana Ristiarini, M. Si.

Dr. Ignatius Srianta, S.TP., MP.

NIK. 611.89.0155

NIK. 611.00.0429

NIDN. 0004066401

NIDN. 0726017402

Tanggal: 23 Februari 2023

Tanggal: 23 Februari 2023

Mengetahui,

Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian  
Ketua,



Dr. Ir. Susana Ristiarini, M. Si.

Dr. Ignatius Srianta, S.TP., MP.

NIK. 611.89.0155

NIK. 611.00.0429

NIDN. 0004066401

NIDN. 0726017402

Tanggal: 23 Februari 2023

Tanggal: 23 Februari 2023

## **SUSUNAN TIM PENGUJI**

Ketua : Dr. Ir. Susana Ristiarini, M. Si.  
Sekretaris : Dr. Ignatius Srianta, S.TP., MP.  
Anggota : Netty Kusumawati, S.TP., M.Si.

## LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam SKRIPSI saya yang berjudul:

### **Karakteristik Fisik dan Organoleptik Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Variasi Penambahan Ekstrak *Matcha***

adalah hasil karya saya sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila karya saya tersebut merupakan plagiarisme, maka saya bersedia dikenai sanksi berupa pembatalan kelulusan atau pencabutan gelar, sesuai dengan peraturan yang berlaku (UU RI No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 25 ayat 2, dan Peraturan Akademik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Pasal 30 ayat 1 (e) Tahun 2010.

Surabaya, 03 Februari 2023



Stephanie Ivana

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI  
KARYA ILMIAH**

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, saya sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya:

Nama : Stephanie Ivana

NRP : 6103019053

Menyetujui karya ilmiah saya :

Judul :

**Karakteristik Fisik dan Organoleptik Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Variasi Penambahan Ekstrak *Matcha***

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (Digital Library Perpustakaan Unika Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-undang Hak Cipta.

Demikian pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 03 Februari 2023



Stephanie Ivana

Stephanie Ivana, NRP 6103019053. **Karakteristik Fisik dan Organoleptik Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Variasi Penambahan Ekstrak *Matcha*.**

Pembimbing:

1. Dr. Ir. Susana Ristiarini, M. Si.
2. Dr. Ignatius Srianta, S.TP., MP.

### **ABSTRAK**

Yoghurt merupakan salah satu produk pangan fungsional hasil dari fermentasi susu yang melibatkan penambahan bakteri asam laktat. Salah satu upaya inovasi dari produk yoghurt adalah dengan penambahan ekstrak angkak biji durian (ABD). Penambahan ekstrak ABD berlebih dapat meningkatkan laju sineresis selama proses penyimpanan sehingga perlu ditambahkan bahan pangan yang berpotensi untuk mengatasi hal tersebut yaitu, ekstrak *matcha*. Kandungan polifenol pada *matcha* dapat membentuk suatu ikatan dengan protein pada yoghurt sehingga dapat mencegah terjadinya sineresis dan meningkatkan karakteristik fisik pada yoghurt. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh variasi penambahan ekstrak *matcha* terhadap karakteristik fisik dan organoleptik yoghurt ABD. Rancangan penelitian yang digunakan adalah rancangan acak kelompok (RAK) dengan satu faktor yaitu penambahan ekstrak *matcha* 0%; 7,5%; 15%; 22,5%; dan 30% (v/v). Data yang diperoleh diuji dengan ANOVA pada  $\alpha = 5\%$ , apabila terdapat pengaruh nyata, dilanjutkan dengan uji DMRT pada  $\alpha = 5\%$ . Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat pengaruh nyata pada pH, sineresis, WHC, tekstur (*firminess*, *cohesiveness*, dan konsistensi), dan organoleptik (warna dan rasa). Semakin tinggi ekstrak *matcha* yang ditambahkan persentase sineresis semakin tinggi dan pH, WHC, *firminess*, *cohesiveness*, dan konsistensi yoghurt angkak biji durian semakin rendah. Secara keseluruhan, konsentrasi *matcha* 7,5% cenderung disukai oleh panelis dari segi warna dan rasa.

Kata kunci: yoghurt, angkak biji durian, *matcha*, ekstrak *matcha*, bakteri asam laktat

Stephanie Ivana, NRP 6103019053. **Physical and Organoleptic Characteristics of Yoghurt Durian Seeds Angkak with Variations in Addition of Matcha Extract.**

Advisor:

1. Dr. Ir. Susana Ristiarini, M. Si.
2. Dr. Ignatius Srianta, S.TP., MP.

### **ABSTRACT**

Yoghurt is one of the functional food products resulting from milk fermentation which involves the addition of lactic acid bacteria. One of the innovation's attempt of yogurt products is by adding durian seeds angkak extract. The addition of durian seeds angkak extract can increase the rate of syneresis during the storage process. One of the food ingredients that have the potential to overcome this problem is matcha. The polyphenol content in matcha can form a bond with the protein in yogurt so that it can prevent syneresis and increase the physical characteristics of yogurt. The purpose of this study was to determine the effect of variations in the addition of matcha extract on the physical and organoleptic characteristics of durian seeds angkak yoghurt. The research design used was a randomized block design (RBD) with one factor, namely the addition of matcha extract with five concentration levels, namely, 0%; 7.5%; 15%; 22.5%; and 30% (v/v). The obtained data was then tested ANOVA at  $\alpha = 5\%$  and if there were a significant effect, then proceed with the DMRT test at  $\alpha = 5\%$ . The results showed that there was a significant effect on pH, syneresis, WHC, texture (firmness, cohesiveness, and consistency), and organoleptic (color and taste). The higher the matcha extract added the higher the percentage of syneresis and the lower the pH, WHC, firmness, cohesiveness, and consistency of the durian seed angkak yogurt. Overall, the panelists liked the 7.5% matcha concentration in terms of color and taste.

Keyword: yoghurt, durian seeds angkak, matcha, matcha extract, lactic acid bacteri



## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul “**Karakteristik Fisik dan Organoleptik Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Variasi Penambahan Ekstrak *Matcha***”. Penyusunan Skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan Program Sarjana Strata-1, Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi atas pendanaan penelitian ini sebagai bagian dari Penelitian Terapan Unggulan Perguruan Tinggi Tahun 2022.
2. Dr. Ir. Susana Ristiarini, M.Si. dan Dr. Ignatius Srinta, S.TP., MP. selaku dosen pembimbing yang telah dengan sabar membimbing hingga terselesaikannya skripsi ini.
3. Bapak Santoso, Ibu Intan, Pak Agung dan Ibu Danet selaku laboran Laboratorium serta Bapak/Ibu ketua Laboratorium yang senantiasa membantu dalam pelaksanaan penelitian.
4. Orang tua, saudara, dan keluarga yang telah memberikan semangat.
5. Tim yoghurt angkak biji durian dan teman-teman lain yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang sudah menjadi sahabat penulis dan menjadi penyemangat dalam menyelesaikan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa penulisan Skripsi ini masih jauh dari sempurna, sehingga penulis sangat mengharapkan kritik dan saran dari pembaca. Penulis berharap makalah ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca.

Surabaya, 03 Januari 2023

Stephanie Ivana

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
SUSUNAN TIM PENGUJI .....	iii
LEMBAR KEASLIAN .....	iv
LEMBAR KESEDIAAN PUBLIKASI.....	v
ABSTRAK .....	vi
ABSTRACT .....	vii
KATA PENGANTAR .....	viii
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR TABEL .....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN .....	xviii
I. PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	3
1.3. Tujuan Penelitian .....	3
1.4. Manfaat Penelitian .....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA .....	5
2.1. Yoghurt .....	5
2.2. Yoghurt Angkak Biji Durian .....	7
2.3. Bahan-Bahan Pembuatan Yoghurt Angkak Biji Durian ..7	
2.3.1. Susu Sapi UHT .....	8
2.3.2. Susu Skim Bubuk .....	9
2.3.3. Kultur Starter .....	10
2.3.3.1. <i>Streptococcus thermophilus</i> .....	10
2.3.3.2. <i>Lactobacillus bulgaricus</i> .....	11
2.3.3.3. <i>Lactobacillus acidophilus</i> .....	12
2.3.3.4. Interaksi Bakteri Asam Laktat dalam Yoghurt .....	12
2.3.4. Gelatin .....	13
2.3.5. Sukrosa .....	15
2.3.6. Angkak Biji Durian .....	15
2.4. <i>Matcha</i> .....	16

2.5. Hipotesis .....	19
III. METODE PENELITIAN .....	20
3.1. Bahan untuk Proses Pembuatan Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Penambahan Ekstrak <i>Matcha</i> .....	20
3.2. Alat .....	20
3.2.1. Alat untuk Proses Pembuatan Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Penambahan Ekstrak <i>Matcha</i> .....	20
3.2.2. Alat untuk Analisa .....	20
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian .....	21
3.3.1. Waktu Penelitian .....	21
3.3.2. Tempat Penelitian .....	21
3.4. Rancangan Penelitian .....	21
3.5. Pelaksanaan Penelitian .....	22
3.5.1. Pembuatan Bubuk Angkak Biji Durian .....	22
3.5.2. Pembuatan Ekstrak Bubuk Angkak Biji Durian dengan Pelarut Air .....	28
3.5.3. Pembuatan Ekstrak <i>Matcha</i> .....	30
3.5.4. Pembuatan Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Penambahan Ekstrak <i>Matcha</i> .....	31
3.6. Metode Analisa .....	34
3.6.1. Pengujian pH .....	34
3.6.2. Pengujian Sineresis .....	34
3.6.3. Pengujian Water Holding Capacity (WHC) .....	35
3.6.4. Pengujian Tekstur .....	35
3.6.5. Pengujian Organoleptik .....	36
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	37
4.1. pH Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Matcha</i> .....	37
4.2. Sineresis .....	40
4.3. <i>Water Holding Capacity</i> (WHC) .....	42
4.4. Tekstur .....	44
4.4.1. <i>Firmness</i> .....	44
4.4.2. Konsistensi .....	45
4.4.3. <i>Cohesiveness</i> .....	47
4.5. Organoleptik .....	48
4.5.1. Kesukaan Terhadap Warna .....	48
4.5.2. Kesukaan Terhadap Rasa .....	49

V. KESIMPULAN DAN SARAN .....	52
5.1. Kesimpulan .....	52
5.2. Saran .....	52
DAFTAR PUSTAKA .....	53
LAMPIRAN .....	64

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. <i>Streptococcus thermophilus</i> .....	11
Gambar 2.2. <i>Lactobacillus bulgaricus</i> .....	12
Gambar 2.3. <i>Lactobacillus acidophilus</i> .....	12
Gambar 2.4. Teknik <i>Shading</i> pada Tanaman Teh .....	16
Gambar 2.5. Struktur molekul flavonoid, asam fenolik dan senyawa lain pada <i>matcha</i> .....	18
Gambar 2.6. Ikatan hidrogen antara polifenol dengan protein susu..	19
Gambar 3.1. Diagram Alir Pembuatan Bubuk Angkak Biji Durian .....	23
Gambar 3.2. Diagram Alir Proses Ekstraksi Angkak Biji Durian dengan Pelarut Air .....	28
Gambar 3.3. Diagram Alir Proses Ekstraksi <i>Matcha</i> .....	30
Gambar 3.4. Diagram Alir Pembuatan Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Penambahan Ekstrak <i>Matcha</i> .....	33
Gambar 4.1. Histogram rata-rata pH yoghurt .....	38
Gambar 4.2. Histogram rata-rata sineresis yoghurt hari ke-0 dan hari ke-7.....	41
Gambar 4.3. Histogram rata-rata WHC yoghurt.....	43
Gambar 4.4. Grafik <i>firmness</i> , konsistensi, dan <i>cohesiveness</i> Yoghurt .....	44
Gambar 4.5. Histogram rata-rata <i>firmnes</i> yoghurt .....	45
Gambar 4.6. Histogram rata-rata konsistensi yoghurt .....	46
Gambar 4.7. Histogram rata-rata <i>cohesiveness</i> yoghurt .....	47
Gambar 4.8. Histogram rata-rata nilai kesukaan warna yoghurt .....	49
Gambar 4.9. Histogram rata-rata nilai kesukaan rasa yoghurt .....	50
Gambar A.1. Susu Skim Bubuk “Prolac” .....	66
Gambar A.2. Gelatin “Cartino” .....	67
Gambar A.3. Biji Durian Varietas Petruk .....	68
Gambar A.4. Bubuk Angkak Biji Durian .....	68
Gambar A.5. Bubuk <i>Matcha Ceremonial</i> “Tea Heaven” .....	69
Gambar B.1. Cup Plastik 25 mL .....	70
Gambar B.2. Cup Plastik 35 mL .....	70

Gambar B.3. Cup Plastik 100 mL .....	71
Gambar B.4. Cup Plastik <i>Sentrifuse</i> 15 mL .....	71
Gambar B.5. Diagram Alir Proses Sterilisasi <i>Cup</i> Plastik .....	72
Gambar C.1. Diagram Alir Pembuatan Kultur Starter .....	73
Gambar C.2. Diagram Alir Pembuatan Media PDA .....	75
Gambar C.3. Diagram Alir Pembuatan Media PDB .....	75
Gambar C.4. Diagram Alir Analisa Total Kapang Kultur <i>Starter</i> dengan Metode ALT .....	76
Gambar E.1. Grafik <i>firmness</i> , <i>cohesiveness</i> , dan konsistensi yoghurt angkak biji durian matcha perlakuan M1 .....	93
Gambar E.2. Grafik <i>firmness</i> , <i>cohesiveness</i> , dan konsistensi yoghurt angkak biji durian matcha perlakuan M2.....	94
Gambar E.3. Grafik <i>firmness</i> , <i>cohesiveness</i> , dan konsistensi yoghurt angkak biji durian matcha perlakuan M3.....	94
Gambar E.4. Grafik <i>firmness</i> , <i>cohesiveness</i> , dan konsistensi yoghurt angkak biji durian matcha perlakuan M4.....	94
Gambar E.5. Grafik <i>firmness</i> , <i>cohesiveness</i> , dan konsistensi yoghurt angkak biji durian matcha perlakuan M5.....	95
Gambar F.1. Proses Pasteurisasi Susu .....	101
Gambar F.2. Kenampakan Yoghurt .....	101
Gambar F.3. Proses Pasteurisasi Ekstrak Angkak Biji Durian .....	102
Gambar F.4. Penyaringan Ekstrak Angkak Biji Durian Dengan Menggunakan Pompa <i>Vacuum</i> .....	102
Gambar F.5. Penyaringan Ekstrak <i>Matcha</i> Dengan Menggunakan Pompa <i>Vacuum</i> .....	103
Gambar F.6. Pengujian pH dengan pH Meter .....	103
Gambar F.7. Pengujian Sineresis .....	104
Gambar F.8. Pengujian WHC dengan <i>Sentrifuse</i> .....	104
Gambar F.9. Pengujian Tekstur dengan <i>Texture Analyzer</i> .....	105
Gambar F.10. Pengujian Organoleptik oleh Panelis .....	105

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Standar Mutu Yoghurt Tanpa Perlakuan Panas Setelah Fermentasi Berdasarkan SNI 2981:2009 .....	6
Tabel 2.2. Syarat Mutu Susu Sapi UHT <i>Full Cream</i> Berdasarkan SNI 3950:2014 .....	8
Tabel 2.3. Komposisi Susu Skim Bubuk .....	9
Tabel 2.4. Standar Mutu Gelatin Berdasarkan SNI 3735:1995 dan <i>Gelatin Manufacturers Institute of America</i> (GMIA) ....	14
Tabel 2.5. Kandungan katekin dan senyawa flavonoid pada ekstrak <i>matcha</i> .....	17
Tabel 3.1. Rancangan Percobaan Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Berbagai Variasi Ekstrak <i>Matcha</i> .....	22
Tabel 3.2. Formulasi Pembuatan Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Matcha</i> .....	32
Tabel A.1. Informasi Nilai Gizi Susu UHT <i>Full Cream</i> per 250 mL..	64
Tabel A.2. Takaran Saji Susu Skim Bubuk per 25 gram .....	65
Tabel A.3. <i>Certificate of Analysis</i> Gelatin “Cartino” .....	66
Tabel A.4. Data analisa warna bubuk angkak biji durian dengan <i>Color Reader</i> .....	68
Tabel A.5. Data analisa warna bubuk <i>matcha</i> dengan <i>Color Reader</i> .....	69
Tabel C.1. Spesifikasi <i>Potato Dextrose Agar</i> “Merck 1.10130.0500” .....	74
Tabel C.2. Data Analisa Total Kapang Kultur Starter <i>Monascus purpureus</i> M9 .....	77
Tabel E.1. pH Susu Sapi UHT .....	79
Tabel E.2. pH Ekstrak <i>Matcha</i> .....	79
Tabel E.3. pH Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Matcha</i> Sebelum Fermentasi .....	80
Tabel E.4. Hasil Uji ANOVA Variasi Penambahan Ekstrak <i>Matcha</i> Terhadap pH Yoghurt Angkak Biji Durian Sebelum Fermentasi .....	80

Tabel E.5. Hasil Uji DMRT ( $\alpha = 5\%$ ) pH Sebelum Fermentasi Yoghurt Angkak Biji Durian Dengan Variasi Penambahan Ekstrak <i>Matcha</i> .....	81
Tabel E.6. pH Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Matcha</i> Setelah Fermentasi .....	81
Tabel E.7. Hasil Uji ANOVA Variasi Penambahan Ekstrak <i>Matcha</i> Terhadap pH Yoghurt Angkak Biji Durian Setelah Fermentasi .....	82
Tabel E.8. Hasil Uji DMRT ( $\alpha = 5\%$ ) pH Setelah Fermentasi Yoghurt Angkak Biji Durian Dengan Variasi Penambahan Ekstrak <i>Matcha</i> .....	82
Tabel E.9. Selisih pH Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Matcha</i> Sebelum dan Setelah fermentasi .....	83
Tabel E.10. Hasil Uji ANOVA Variasi Penambahan Ekstrak <i>Matcha</i> Terhadap Selisih pH Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Matcha</i> Sebelum dan Setelah fermentasi .....	83
Tabel E.11. Hasil Uji DMRT ( $\alpha = 5\%$ ) Selisih pH Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Matcha</i> Sebelum dan Setelah fermentasi .....	84
Tabel E.12. pH Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Matcha</i> Setelah Penyimpanan .....	84
Tabel E.13. Hasil Uji ANOVA Variasi Penambahan Ekstrak <i>Matcha</i> Terhadap pH Yoghurt Angkak Biji Durian Setelah Penyimpanan .....	85
Tabel E.14. Hasil Uji DMRT ( $\alpha = 5\%$ ) pH Setelah Penyimpanan Yoghurt Angkak Biji Durian Dengan Variasi Penambahan Ekstrak <i>Matcha</i> .....	85
Tabel E.15. Hasil Pengujian Sineresis Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Matcha</i> Hari ke-0 .....	86
Tabel E.16. Hasil Uji ANOVA Variasi Penambahan Ekstrak <i>Matcha</i> Terhadap Sineresis Hari ke-0 Yoghurt Angkak Biji Durian .....	86
Tabel E.17. Hasil Uji DMRT ( $\alpha = 5\%$ ) Sineresis Hari ke-7 Yoghurt Angkak Biji Durian Dengan Variasi Penambahan Ekstrak <i>Matcha</i> .....	87



Tabel E.18. Hasil Pengujian Sineresis Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Matcha</i> Hari ke-7 .....	87
Tabel E.19. Hasil Uji ANOVA Variasi Penambahan Ekstrak <i>Matcha</i> Terhadap Sineresis Hari ke-7 Yoghurt Angkak Biji Durian .....	88
Tabel E.20. Hasil Uji DMRT ( $\alpha = 5\%$ ) Sineresis Hari ke-7 Yoghurt Angkak Biji Durian Dengan Variasi Penambahan Ekstrak <i>Matcha</i> .....	88
Tabel E.21. Hasil Pengujian WHC Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Matcha</i> .....	88
Tabel E.22. Hasil Uji ANOVA Variasi Penambahan Ekstrak <i>Matcha</i> Terhadap WHC Yoghurt Angkak Biji Durian .....	89
Tabel E.23. Hasil Uji DMRT ( $\alpha = 5\%$ ) WHC Yoghurt Angkak Biji Durian Dengan Variasi Penambahan Ekstrak <i>Matcha</i> .....	89
Tabel E.24. Hasil Pengujian <i>Firmness</i> Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Matcha</i> .....	90
Tabel E.25. Hasil Uji ANOVA Variasi Penambahan Ekstrak <i>Matcha</i> Terhadap <i>Firmness</i> Yoghurt Angkak Biji Durian .....	90
Tabel E.26. Hasil Uji DMRT ( $\alpha = 5\%$ ) <i>Firmness</i> Yoghurt Angkak Biji Durian Dengan Variasi Penambahan Ekstrak <i>Matcha</i> .....	91
Tabel E.27. Hasil Pengujian <i>Cohesiveness</i> Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Matcha</i> .....	91
Tabel E.28. Hasil Uji ANOVA Variasi Penambahan Ekstrak <i>Matcha</i> Terhadap <i>Cohesiveness</i> Yoghurt Angkak Biji Durian .....	91
Tabel E.29. Hasil Uji DMRT ( $\alpha = 5\%$ ) <i>Cohesiveness</i> Yoghurt Angkak Biji Durian Dengan Variasi Penambahan Ekstrak <i>Matcha</i> .....	92
Tabel E.30. Hasil Pengujian Konsistensi Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Matcha</i> .....	92
Tabel E.31. Hasil Uji ANOVA Variasi Penambahan Ekstrak <i>Matcha</i> Terhadap Konsistensi Yoghurt Angkak Biji Durian .....	93

Tabel E.32. Hasil Uji DMRT ( $\alpha = 5\%$ ) Konsistensi Yoghurt Angkak Biji Durian Dengan Variasi Penambahan Ekstrak <i>Matcha</i> .....	93
Tabel E.33. Hasil Pengujian Organoleptik Tingkat Kesukaan Warna .....	95
Tabel E.34. Hasil Uji ANOVA Pengujian Organoleptik Tingkat Kesukaan Warna .....	97
Tabel E.35. Hasil Uji DMRT ( $\alpha = 5\%$ ) Organoleptik Tingkat Kesukaan Warna Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Variasi Penambahan Ekstrak <i>Matcha</i> .....	97
Tabel E.36. Hasil Pengujian Organoleptik Tingkat Kesukaan Rasa .....	98
Tabel E.37. Hasil Uji ANOVA Pengujian Organoleptik Tingkat Kesukaan Rasa .....	100
Tabel E.38. Hasil Uji DMRT ( $\alpha = 5\%$ ) Organoleptik Tingkat Kesukaan Rasa Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Variasi Penambahan Ekstrak <i>Matcha</i> .....	100

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran A. Spesifikasi Bahan Penelitian .....	64
Lampiran B. Prosedur Sterilisasi Cup .....	70
Lampiran C. Proses Pembuatan Kultur dan Media .....	73
Lampiran D. Kuesioner Uji Sensoris .....	78
Lampiran E. Data Hasil Penelitian .....	79
Lampiran F. Dokumentasi Penelitian .....	101