

**KARAKTERISTIK FISIK DAN SENSORIS YOGHURT
ANGKAK BIJI DURIAN DENGAN VARIASI
PENAMBAHAN *PUREE* PEPAYA (*Carica papaya* L.)**

SKRIPSI



**OLEH:
VENYCIA AGUSTIN
NRP. 6103019104
ID TA. 44381**

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

**KARAKTERISTIK FISIK DAN SENSORIS YOGHURT
ANGKAK BIJI DURIAN DENGAN VARIASI
PENAMBAHAN *PUREE* PEPAYA (*Carica papaya* L.)**

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:
VENYCIA AGUSTIN
NRP. 6103019104
ID TA. 44381

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

LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi dengan judul “Karakteristik Fisik dan Sensoris Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Variasi Penambahan *Puree* Pepaya (*Carica papaya L.*)” yang ditulis oleh Venycia Agustin (6103019104), telah diujikan pada tanggal 7 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: 18 Februari 2023

Tanggal: 20 Februari 2023

Mengetahui

Program Studi Teknologi Pangan dan 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: 22 Februari 2023

Tanggal: 22 Februari 2023

SUSUNAN TIM PENGUJI

Ketua : Dr. Ir. Susana Ristiarini, M.Si.
Sekretaris : Dr. Ignatius Srianta, S.TP., MP.
Anggota : Ir. Indah Kuswardani, M.P., IPM.

**LEMBAR PERNYATAAN
KEASLIAN KARYA ILMIAH**

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam SKRIPSI saya yang berjudul:

**Karakteristik Fisik dan Sensoris Yoghurt Angkak Biji Durian
dengan Variasi Penambahan *Puree* Pepaya (*Carica papaya* L.)**

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, 17 Februari 2023



Venyacia Agutsin

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

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

Nama : Venyia Agustin

NRP : 6103019104

Menyetujui karya ilmiah saya:

Judul :

**Karakteristik Fisik dan Sensoris Yoghurt Angkak Biji Durian
dengan Variasi Penambahan *Puree* Pepaya (*Carica papaya* L.)**

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, 17 Februari 2023

Yang menyatakan,



Venyia Agustin

Venycia Agustin, NRP 6103019104. **Karakteristik Fisik dan Sensoris Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Variasi Penambahan *Puree* Pepaya (*Carica papaya* L.).**

Pembimbing:

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

ABSTRAK

Yoghurt adalah produk olahan susu yang difermentasi menggunakan bakteri asam laktat (BAL). Penambahan ekstrak angkak biji durian (ABD) dapat meningkatkan nilai fungsional yoghurt, namun hal ini menyebabkan yoghurt memiliki *aftertaste* yang kurang disukai serta tingginya sineresis. *Puree* pepaya berpotensi untuk mengatasi permasalahan tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi *puree* pepaya terhadap sifat fisik, kimia, dan sensoris yoghurt ABD. Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan faktor tunggal, yaitu perbedaan konsentrasi *puree* pepaya (P) dengan lima taraf perlakuan, yaitu 0% (P1); 3% (P2); 6% (P3); 9% (P4); dan 12% (P5) (b/v) terhadap total volume formulasi baku dan dilakukan pengulangan lima kali. Data dianalisa dengan menggunakan uji ANOVA pada $\alpha=5\%$ dan apabila berpengaruh nyata, dilanjutkan dengan uji DMRT pada $\alpha=5\%$ untuk mengetahui adanya perbedaan antar perlakuan. Penentuan perlakuan terbaik dilakukan menggunakan metode pembobotan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbedaan konsentrasi *puree* pepaya berpengaruh nyata terhadap pH, WHC, viskositas, sineresis, *lightness*, dan kesukaan rasa, namun tidak berpengaruh nyata terhadap *redness*, *yellowness*, *chroma*, $^{\circ}$ Hue, dan kesukaan warna yoghurt ABD. Yoghurt ABD *puree* pepaya memiliki nilai pH sebelum inkubasi 6,1594-6,27, pH setelah inkubasi 4,3324-4,6510, pH setelah penyimpanan 4,2223-4,6212, viskositas 13,3332-31,5832 dPa.s, WHC 60,8182-79,5814%, *lightness* berkisar antara 84,1406-88,6540, *redness* 2,4668-3,4392, *yellowness* 12,4194-13,0994, *chroma* 12,7056-13,6480, $^{\circ}$ Hue 75,5778 $^{\circ}$ -78,8786 $^{\circ}$, sineresis hari ke-0 0,0892-3,9954%, sineresis hari ke-7 0,1218-5,0137%, kesukaan warna 4,56-5,12 (netral-agak suka) dan kesukaan rasa 3-5,8 (agak tidak suka-agak suka), dan perlakuan terbaik adalah penambahan *puree* pepaya dengan konsentrasi 3%.

Kata kunci: yoghurt, angkak biji durian, *puree* pepaya, sensoris, fisik

Venycia Agustin, NRP 6103019104. **Physical and Sensory Characteristics of *Monascus*-Fermented Durian Seeds Yoghurt with Variations of the Addition of Papaya Puree (*Carica papaya* L.).**

Supervisor:

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

ABSTRACT

Yogurt is a fermented dairy product using lactic acid bacteria (LAB). The addition of *Monascus*-fermented durian seeds (MFDS) extract can increase the functional value of yogurt, but this causes the yogurt to have an unfavorable aftertaste and high syneresis. Papaya puree has the potential to overcome this problem. This study aims to determine the effect of different concentrations of papaya puree on the physical, chemical, and sensory properties of MFDS yogurt. The research design used was a randomized block design (RBD) with a single factor, namely the difference in the concentration of papaya puree (P) with five treatment levels, namely 0% (P1); 3% (P2); 6% (P3); 9% (P4); and 12% (P5) (w/v) to the total volume of the standard formulation and was repeated five times. Data were analyzed using the ANOVA test at $\alpha = 5\%$ and if it had a significant effect, it was followed by the DMRT test at $\alpha = 5\%$ to determine whether there were differences between treatments. The best treatment was determined using the weighting method. The results showed that differences in the concentration of papaya puree had a significant effect on pH, WHC, viscosity, syneresis, lightness, and preference for taste, but had no significant effect on redness, yellowness, chroma, °Hue, and preference for MFDS yogurt color. MFDS puree papaya Yogurt has a pH value before incubation 6.1594-6.27, pH after incubation 4.3324-4.6510, pH after storage 4.2223-4.6212, viscosity 13.3332-31.5832 dPa.s, WHC 60.8182-79.5814%, lightness ranged from 84.1406-88.6540, redness 2.4668-3.4392, yellowness 12.4194-13.0994, chroma 12.7056-13.6480, °Hue 75.5778°-78.8786°, syneresis day 0 0.0892-3.9954%, syneresis day 7 0.1218-5.0137%, color preference 4.56-5.12 (neutral-kinda like) and taste preference 3-5.8 (kinda dislike-kinda like), and the best treatment was the addition of papaya puree with a concentration of 3%.

Keywords: yogurt, *Monascus*-fermented durian seeds, papaya puree, sensory, physical

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, makalah Skripsi dengan judul **“Karakteristik Fisik dan Sensoris Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Variasi Penambahan *Puree* Pepaya (*Carica papaya* L.)”** dapat terselesaikan dengan baik. Penyusunan makalah Skripsi ini merupakan salah satu syarat akademis untuk dapat menyelesaikan Pendidikan 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. Kementrian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi atas pendanaan penelitian ini sebagai bagian dari Hibah Penelitian Terapan Unggulan Perguruan Tinggi 2022.
2. Dr. Ir. Susana Ristiarini, M.Si. dan Dr. Ignatius Srianta, S.TP., MP. selaku dosen pembimbing penulis yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pemikirannya untuk membimbing penulis dalam menyelesaikan Skripsi ini.
3. Bapak Santoso, Bapak Agung, Ibu Intan, dan Ibu Danet selaku teknisi laboratorium yang telah banyak membantu penulis untuk memperoleh data penelitian skripsi.
4. Orang tua, teman-teman penulis, dan semua pihak yang telah membantu dan memberi dukungan selama penyusunan makalah ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan makalah ini jauh dari sempurna, sehingga penulis sangat mengharapkan kritik dan saran dari pembaca. Penulis berharap bahwa makalah ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 17 Februari 2023

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR 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	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian	4
1.4. Manfaat Penelitian	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Yoghurt Angkak Biji Durian	5
2.2. Bahan-bahan untuk Pembuatan Yoghurt Angkak Biji Durian	9
2.2.1. Susu UHT <i>Full Cream</i>	9
2.2.2. Gula Pasir	10
2.2.3. Susu Bubuk Skim	10
2.2.4. Gelatin	11
2.2.5. Angkak Biji Durian	12
2.2.6. <i>Starter</i> Yoghurt	13
2.2.6.1. <i>Streptococcus thermophilus</i>	14
2.2.6.2. <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i>	15
2.2.6.3. <i>Lactobacillus acidophilus</i>	16
2.2.6.4. Interaksi Bakteri Asam Laktat dalam Yoghurt Angkak Biji Durian	17
2.3. Proses Pembuatan Yoghurt Angkak Biji Durian	19
2.4. Buah Pepaya	20
2.5. Penelitian Pendahulu Mengenai Yoghurt Buah Pepaya	23
2.6. Hipotesa	27
III. METODE PENELITIAN	28

3.1. Bahan.....	28
3.1.1. Bahan untuk Proses	28
3.1.2. Bahan untuk Analisa.....	28
3.2. Alat.....	28
3.2.1. Alat untuk Proses	29
3.2.2. Alat untuk Analisa.....	29
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	29
3.3.1. Waktu Penelitian	29
3.3.2. Tempat Penelitian.....	29
3.4. Rancangan Penelitian	30
3.5. Pelaksanaan Penelitian	30
3.5.1. Pembuatan Bubuk Angkak Biji Durian	31
3.5.2. Pembuatan Ekstrak Angkak Biji Durian dengan Pelarut Air	35
3.5.3. Pembuatan <i>Puree</i> Buah Pepaya.....	37
3.5.4. Formulasi dan Proses Pembuatan Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Buah Pepaya	40
3.6. Metode Analisa.....	43
3.6.1. Pengujian Daya Ikat Air (<i>Water Holding Capacity/WHC</i>).....	43
3.6.2. Pengujian Viskositas	44
3.6.3. Pengujian pH (Derajat Keasaman).....	44
3.6.4. Pengujian Warna.....	45
3.6.5. Pengujian Sineresis	45
3.6.6. Pengujian Sensoris	46
3.6.7. Penentuan Perlakuan Terbaik Metode Pembobotan	47
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	49
4.1. pH.....	49
4.2. Viskositas	53
4.3. WHC	55
4.4. Sineresis	57
4.5. Warna	59
4.6. Sensoris	65
4.6.1. Kesukaan terhadap Warna	65
4.6.2. Kesukaan terhadap Rasa.....	67
4.6.3. Perlakuan Terbaik.....	68
V. KESIMPULAN DAN SARAN	70
DAFTAR PUSTAKA.....	72
LAMPIRAN	92

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Morfologi Sel <i>Streptococcus thermophilus</i> (Perbesaran 6250x).....	14
Gambar 2.2. Morfologi Sel <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> (Perbesaran 5500x).....	16
Gambar 2.3. Morfologi Sel <i>Lactobacillus acidophilus</i> (Perbesaran 3000x).....	17
Gambar 2.4. Pepaya Bangkok	21
Gambar 3.1. Diagram Alir Proses Pembuatan Bubuk Angkak Biji Durian	31
Gambar 3.2. Diagram Alir Proses Pembuatan Ekstrak Angkak Biji Durian	36
Gambar 3.3. Diagram Alir Proses Pembuatan <i>Puree</i> Pepaya	37
Gambar 3.4. Diagram Alir Proses Pembuatan Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pepaya.....	41
Gambar 4.1. pH Yoghurt dengan Perbedaan Penambahan <i>Puree</i> Pepaya.....	50
Gambar 4.2. Selisih pH sebelum dan sesudah fermentasi yoghurt dengan perbedaan penambahan <i>puree</i> pepaya	53
Gambar 4.3. Viskositas Yoghurt dengan Perbedaan Penambahan <i>Puree</i> Pepaya.....	54
Gambar 4.4. <i>Water Holding Capacity</i> (WHC) Yoghurt dengan Perbedaan Penambahan <i>Puree</i> Pepaya.....	56
Gambar 4.5. Sineresis Yoghurt dengan Perbedaan Penambahan <i>Puree</i> Pepaya.....	58
Gambar 4.6. <i>Lightness</i> Yoghurt dengan Perbedaan Penambahan <i>Puree</i> Pepaya.....	60
Gambar 4.7. <i>Redness</i> Yoghurt dengan Perbedaan Penambahan <i>Puree</i> Pepaya.....	61
Gambar 4.8. <i>Yellowness</i> Yoghurt dengan Perbedaan Penambahan <i>Puree</i> Pepaya.....	62
Gambar 4.9. <i>Chromaticity</i> Yoghurt dengan Perbedaan Penambahan <i>Puree</i> Pepaya.....	64
Gambar 4.10. <i>°Hue</i> Yoghurt dengan Perbedaan Penambahan <i>Puree</i> Pepaya.....	65
Gambar 4.11. Tingkat Kesukaan Warna Yoghurt dengan Perbedaan Penambahan <i>Puree</i> Pepaya	66
Gambar 4.12. Yoghurt angkak biji durian dengan penambahan <i>puree</i>	

pepaya.....	67
Gambar 4.13. Tingkat kesukaan rasa yoghurt dengan perbedaan penambahan <i>puree</i> pepaya.....	68

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Kandungan Gizi Yoghurt Per 100 Gram	5
Tabel 2.2. Syarat Mutu Yoghurt.....	7
Tabel 2.3. Komposisi Gizi Buah Pepaya Per 100 Gram	22
Tabel 2.4. Hasil Penelitian Pendahulu Yoghurt dengan Penambahan Pepaya	23
Tabel 3.1. Rancangan Penelitian.....	30
Tabel 3.2. Formulasi Pembuatan Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pepaya	40
Tabel 3.3. Kategori Warna Berdasarkan Nilai ° <i>Hue</i>	46
Tabel 4.1. Total Nilai Penentuan Perlakuan Terbaik.....	69

LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran A. Spesifikasi Bahan Penelitian.....	92
Lampiran A.1. Spesifikasi Susu UHT <i>Full Cream</i> “Ultra Milk” ...	92
Lampiran A.2. Spesifikasi Gula Pasir “Gulaku Premium”	93
Lampiran A.3. Spesifikasi Susu Bubuk Skim “Prolac Susu Skim Bubuk”	94
Lampiran A.4. Spesifikasi Gelatin “Cartino”	95
Lampiran A.5. Spesifikasi <i>Starter</i> Bakteri Asam Laktat “Yógourmet”	96
Lampiran A.6. Spesifikasi Buah Pepaya Bangkok	98
Lampiran A.7. Spesifikasi Biji Durian.....	98
Lampiran A.8. Spesifikasi Bubuk Angkak Biji Durian.....	99
Lampiran B. Spesifikasi Bahan Analisa.....	100
Lampiran B.1. Agar Bacteriological “Oxoid LP0011”	100
Lampiran B.2. Media MRS Broth (De man, Rogosa, and Sharpe) (Merck 1.10661.0500)	100
Lampiran B.3. Media <i>Pepton From Meat Peptic Digested, Granulated, For Microbiology</i> “Merck 1.07724.1000”	101
Lampiran C. Prosedur Sterilisasi <i>Cup</i>	102
Lampiran C.1. Spesifikasi <i>Cup</i> Plastik 400 mL (Untuk Wadah Pengujian Viskositas	102
Lampiran C.2. Spesifikasi <i>Cup</i> Plastik 150 mL (Untuk Wadah Pengujian WHC).....	102
Lampiran C.3. Spesifikasi <i>Cup</i> Plastik 35 mL (Untuk Wadah Pengujian Warna (<i>Color Reader</i>)).....	103
Lampiran C.4. Spesifikasi <i>Cup</i> Plastik 60 mL (Untuk Wadah Pengujian Sineresis).....	103
Lampiran C.5. Spesifikasi <i>Cup</i> Plastik 25 mL (Untuk Wadah Pengujian pH dan Sensoris).....	104
Lampiran C.6. Prosedur Sterilisasi <i>Cup</i> Plastik.....	105
Lampiran D. Uji Mikrobiologi Kultur <i>Starter</i> Yoghurt.....	106
Lampiran D.1. Pengujian Total <i>Starter</i> Yoghurt dengan Metode Angka Lempeng Total (ALT)	106
Lampiran E. Pembuatan Kultur dan Media <i>Monascus purpureus</i> M9	108
Lampiran E.1. Proses Pembuatan Kultur Stok <i>Monascus purpureus</i> M9 dan Kultur <i>Starter Monascus purpureus</i> M9..	108

Lampiran E.2. Media <i>Potato Dextrose Agar</i> (PDA).....	109
Lampiran E.3. Media <i>Potato Dextrose Broth</i> (PDB).....	110
Lampiran E.4. Analisa Total Kapang <i>Starter Monascus purpureus</i> M9	111
Lampiran F. Dokumentasi Penelitian Pendahuluan	113
Lampiran G. Contoh Kuesioner Uji Sensoris	117
Lampiran G.1. Contoh Kuesioner Kesukaan Warna Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pepaya	117
Lampiran G.2. Contoh Kuesioner Kesukaan Rasa Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pepaya	118
Lampiran H. Data Hasil Pengujian.....	119
Lampiran H.1. Pengujian pH.....	119
Lampiran H.1.1. pH Susu UHT <i>Full Cream</i>	119
Lampiran H.1.2. pH <i>Puree</i> Pepaya	119
Lampiran H.1.3. pH Sebelum Inkubasi	120
Lampiran H.1.3.1. Hasil pH (Sebelum Inkubasi) Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pepaya.....	120
Lampiran H.1.3.2. Hasil Pengujian ANOVA pH (Sebelum inkubasi) Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pepaya.....	120
Lampiran H.1.3.3. Hasil Pengujian <i>Duncan's Multiple Range Test</i> (DMRT) pH (Sebelum inkubasi) Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pepaya.....	121
Lampiran H.1.4. pH Setelah Inkubasi	122
Lampiran H.1.4.1. Hasil pH (Setelah Inkubasi) Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pepaya.....	122
Lampiran H.1.4.2. Hasil Pengujian ANOVA pH (Setelah Inkubasi) Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pepaya.....	123
Lampiran H.1.4.3. Hasil Pengujian <i>Duncan's Multiple Range Test</i> (DMRT) pH (Setelah Inkubasi) Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pepaya.....	124
Lampiran H.1.5. pH Setelah Penyimpanan	125
Lampiran H.1.5.1. Hasil pH (Setelah Penyimpanan) Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pepaya.....	125
Lampiran H.1.5.2. Hasil Pengujian ANOVA pH (Setelah Penyimpanan) Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pepaya	126
Lampiran H.1.5.3. Hasil Pengujian <i>Duncan's Multiple Range Test</i> (DMRT) pH (Setelah Penyimpanan) Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pepaya.....	127
Lampiran H.1.6. Selisih pH Sebelum dan Sesudah Fermentasi	128
Lampiran H.1.6.1. Hasil Selisih pH Sebelum dan Setelah Fermentasi	

	Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pepaya.....	128
Lampiran H.1.6.2.	Hasil Pengujian ANOVA Selisih pH Sebelum dan Setelah Fermentasi Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pepaya.....	129
Lampiran H.1.6.3.	Hasil Pengujian <i>Duncan's Multiple Range Test</i> (DMRT) Selisih pH Sebelum dan Setelah Fermentasi Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pepaya	130
Lampiran H.2.	Pengujian Viskositas.....	131
Lampiran H.2.1.	Hasil Viskositas Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pepaya	131
Lampiran H.2.2.	Hasil Pengujian ANOVA Viskositas Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pepaya.....	131
Lampiran H.2.3.	Hasil Pengujian <i>Duncan's Multiple Range Test</i> (DMRT) Viskositas Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pepaya	132
Lampiran H.3.	Pengujian <i>Water Holding Capacity</i>	133
Lampiran H.3.1.	Hasil <i>Water Holding Capacity</i> Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pepaya	133
Lampiran H.3.2.	Hasil Pengujian ANOVA <i>Water Holding Capacity</i> Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pepaya	134
Lampiran H.3.3.	Hasil Pengujian <i>Duncan's Multiple Range Test</i> (DMRT) <i>Water Holding Capacity</i> Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pepaya	135
Lampiran H.4.	Pengujian Sineresis.....	136
Lampiran H.4.1.	Sineresis Hari Ke-0.....	136
Lampiran H.4.1.1.	Hasil Sineresis Hari Ke-0 Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pepaya.....	136
Lampiran H.4.1.2.	Hasil Pengujian ANOVA Sineresis Hari Ke-0 Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pepaya.....	137
Lampiran H.4.1.3.	Hasil Pengujian <i>Duncan's Multiple Range Test</i> (DMRT) Sineresis Hari Ke-0 Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pepaya	138
Lampiran H.4.2.	Sineresis Hari Ke-7.....	139
Lampiran H.4.2.1.	Hasil Sineresis Hari Ke-7 Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pepaya.....	139
Lampiran H.4.2.2.	Hasil Pengujian ANOVA Sineresis Hari Ke-7 Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pepaya.....	140
Lampiran H.4.2.3.	Hasil Pengujian <i>Duncan's Multiple Range Test</i> (DMRT) Sineresis Hari Ke-7 Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pepaya	141

Lampiran H.5. Pengujian Warna (<i>Color Reader</i>)	142
Lampiran H.5.1. <i>Lightness</i>	142
Lampiran H.5.1.1. Hasil <i>Lightness</i> Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pepaya.....	142
Lampiran H.5.1.2. Hasil Pengujian ANOVA <i>Lightness</i> Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pepaya	142
Lampiran H.5.1.3. Hasil Pengujian <i>Duncan's Multiple Range Test</i> (DMRT) <i>Lightness</i> Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pepaya.....	143
Lampiran H.5.2. <i>Redness</i>	144
Lampiran H.5.2.1. Hasil <i>Redness</i> Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pepaya	144
Lampiran H.5.2.2. Hasil Pengujian ANOVA <i>Redness</i> Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pepaya	145
Lampiran H.5.3. <i>Yellowness</i>	146
Lampiran H.5.3.1. Hasil <i>Yellowness</i> Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pepaya.....	146
Lampiran H.5.3.2. Hasil Pengujian ANOVA <i>Yellowness</i> Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pepaya	146
Lampiran H.5.4. <i>Chromaticity</i>	147
Lampiran H.5.4.1. Hasil <i>Chromaticity</i> Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pepaya.....	147
Lampiran H.5.4.2. Hasil Pengujian ANOVA <i>Chromaticity</i> Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pepaya	148
Lampiran H.5.5. <i>Hue</i>	149
Lampiran H.5.5.1. Hasil <i>Hue</i> Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pepaya	149
Lampiran H.5.5.2. Hasil Pengujian ANOVA <i>Hue</i> Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pepaya.....	149
Lampiran H.6. Pengujian Sensoris	150
Lampiran H.6.1. Kesukaan Warna.....	150
Lampiran H.6.1.1. Hasil Kesukaan Warna Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pepaya.....	150
Lampiran H.6.1.2. Hasil Pengujian ANOVA Kesukaan Warna Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pepaya.....	152
Lampiran H.6.2. Kesukaan Rasa	153
Lampiran H.6.2.1. Hasil Kesukaan Rasa Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pepaya.....	153
Lampiran H.6.2.2. Hasil Pengujian ANOVA Kesukaan Rasa Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pepaya	155
Lampiran H.6.2.3. Hasil Pengujian <i>Duncan's Multiple Range Test</i>	

(DMRT) Kesukaan Rasa Yoghurt Angkak Biji	
Durian <i>Puree</i> Pepaya.....	156
Lampiran H.6.3. Perlakuan Terbaik	157