

**PENGARUH PERBEDAAN KONSENTRASI *PUREE*
PISANG KEPOK (*Musa acuminata balbisiana Colla*)
TERHADAP SIFAT FISIK DAN ORGANOLEPTIK
YOGHURT ANGKAK BIJI DURIAN**

SKRIPSI



**OLEH:
LAVENIA
NRP 6103018017
ID TA. 43961**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKONOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2022**

**PENGARUH PERBEDAAN KONSENTRASI *PUREE*
PISANG KEPOK (*Musa acuminata balbisiana Colla*)
TERHADAP SIFAT FISIK DAN ORGANOLEPTIK
YOGHURT ANGKAK BIJI DURIAN**

SKRIPSI

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

OLEH:

LAVENIA

NRP 6103018017

ID TA. 43961

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKONOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2022**

LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi yang berjudul **“Pengaruh Perbedaan Konsentrasi *Puree Pisang Kepok (*Musa acuminata balbisiana Colla*) terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Yoghurt Angkak Biji Durian*”** yang ditulis oleh Lavenia (6103018017), telah diujikan pada tanggal 8 Februari 2022 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,



Ir. Ira Nugerahani, M.Si.

NIK: 611.86.0120

NIDN: 0715076101

Tanggal: 11-3-2022

Sekretaris Penguji,



Dr. Ignatius Srianta S.TP., MP.

NIK: 611.00.0429

NIDN: 0726017402

Tanggal: 12-3-2022

Mengetahui,

Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian,

Ketua,

Dekan,

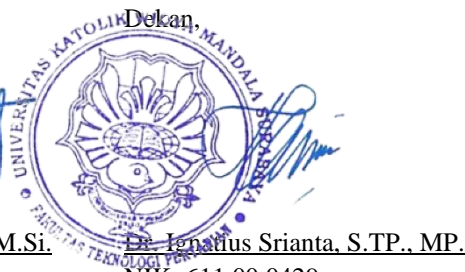


Dr. H. Susana Ristiari, M.Si.

NIK: 611.89.0155

NIDN: 0004066401

Tanggal: 23 Maret 2022



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

NIK: 611.00.0429

NIDN: 0726017402

Tanggal: 23 Maret 2022

SUSUNAN TIM PENGUJI

Ketua : Ir. Ira Nugerahani, M.Si.

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

Anggota : Netty Kusumawati, S.TP., M.Si.

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN ILMIAH

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam SKRIPSI saya yang berjudul:

Pengaruh Perbedaan Konsentrasi *Puree* Pisang Kepok (*Musa acuminata balbisiana Colla*) terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Yoghurt Angkak Biji Durian

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 ataupun 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, 19 Februari 2022



Lavenia

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Lavenia
NRP : 6103018017

Menyetujui skripsi saya :

Judul :

**Pengaruh Perbedaan Konsentrasi *Puree* Pisang Kepok
(*Musa acuminata balbisiana Colla*) terhadap Sifat Fisik dan
Organoleptik Yoghurt Angkak Biji Durian**

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 skripsi ini saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 19 Februari 2022
Yang menyatakan,



Lavenia

Lavenia, NRP 6103018017. **Pengaruh Perbedaan Konsentrasi *Puree Pisang Kepok (*Musa acuminata balbisiana Colla*) terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Yoghurt Angkak Biji Durian.***

Pembimbing:

1. Ir. Ira Nugerahani, M.Si.
2. Dr. Ignatius Srianta, S.TP., MP.

ABSTRAK

Yoghurt merupakan produk yang diperoleh dari fermentasi susu dengan menggunakan bakteri asam laktat. Pengembangan produk yoghurt sudah banyak dilakukan untuk meningkatkan sifat fungsionalnya, salah satunya angkak biji durian. Angkak biji durian berdampak positif terhadap kesehatan, salah satunya sebagai anti hiperkolesterol. Penambahan ekstrak angkak biji durian 7,5% dapat menurunkan tingkat kesukaan yoghurt. Maka, pisang kepok berpotensi untuk mengatasi masalah tersebut. Penambahan *puree* pisang kepok dapat memperbaiki *aftertaste* dari yoghurt. Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi *puree* pisang kepok terhadap sifat fisik dan organoleptik yoghurt angkak biji durian. Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok dengan satu faktor yaitu perbedaan konsentrasi *puree* pisang kepok yang terdiri dari enam taraf yaitu 0%, 5%, 10%, 15%, 20%, dan 25% (b/v) dan diulang sebanyak empat kali. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan *puree* pisang kepok menyebabkan perbedaan nyata pada warna yang meliputi nilai *lightness*, *redness*, *yellowness*, *chroma*, dan *hue*; sineresis hari ke-0 dan 7, WHC, kesukaan terhadap kenampakan, rasa dan *mouthfeel* namun tidak memberikan perbedaan nyata pada viskositas yoghurt. Semakin tinggi konsentrasi *puree* pisang kepok maka nilai *lightness*, *hue*, WHC, kesukaan terhadap kenampakan, rasa dan *mouthfeel* dari yoghurt angkak biji durian cenderung menurun serta nilai *redness*, *yellowness*, *chroma*, dan sineresis semakin meningkat. Yoghurt ABD *puree* pisang kepok memiliki nilai *lightness* berkisar antara 80,4-89,9, *redness* 1,9-3,6, *yellowness* 11,3-17,8, *chroma* 11,5-18,9, *hue* 77-80,4, sineresis hari ke-0 4,132-11,31%, sineresis hari ke-7 4,45-11,87%, viskositas 18,58-21 dpa.s, WHC 50,89-59,2%, kesukaan terhadap kenampakan 2,92-6,24 (agak tidak suka-suka), rasa 3,42-6,08 (agak tidak suka-suka), dan *mouthfeel* 2,95-6,33 (agak tidak suka-suka).

Kata kunci: yoghurt, angkak biji durian, *puree* pisang kepok

Lavenia, NRP 6103018017. **The Effect of Difference Kepok Banana Puree Concentration (*Musa acuminata balbisiana Colla*) on Physic and Organoleptic Properties of Monascus Fermented Durian Seeds Yoghurt.**

Supervisor:

1. Ir. Ira Nugrahani, M.Si.
2. Dr. Ignatius Srianta, S.TP., MP.

ABSTRACT

Yoghurt is a product obtained from the fermentation of milk using lactic acid bacteria. Many development of yoghurt has been done to improve its functional properties, one of which is Monascus Fermented Durian Seed (MFDS). MFDS gives positive effect which is lowering blood cholesterol. However, the addition of 7,5% concentration of durian seed extract can reduce the level of preference of yoghurt. One of the potential ingredients to overcome this problem is kepok banana puree. The purpose of this study was to determine the effect of difference kepok banana puree concentration on physic and organoleptic properties of monascus fermented durian seeds yoghurt. The research design used was a Randomized Block Design with one factor in the form of difference concentration of kepok banana puree which consisted of six levels, namely 0%, 5%, 10%, 15%, 20%, and 25% (w/v), and repeated four times. The results showed that the addition of kepok banana puree caused significant differences in color, which included the values of lightness, redness, yellowness, chroma, and hue; syneresis days 0 and 7, WHC, preference for appearance, taste and mouthfeel but did not give a significant difference in yogurt viscosity. The higher the concentration of kepok banana puree, the lightness, hue, WHC, preference for appearance, taste and mouthfeel of the durian seed curd yogurt tended to decrease and the redness, yellowness, chroma, and syneresis values increased. ABD puree banana kepok yogurt has a lightness value ranging from 80,4-89,9, redness 1,9-3,6, yellowness 11,3-17,8, chroma 11,5-18,9, hue 77-80, 4, day 0 syneresis 4,132-11,31%, day 7 syneresis 4,45-11,87%, viscosity 18,58-21 dpa.s, WHC 50,89-59,2%, preference for appearance 2,92-6,24 (slightly dislikes-likes), taste 3,42-6,08 (slightly dislikes-likes), and mouthfeel 2,95-6,33 (slightly dislikes-likes).

Keywords: yoghurt, monascus fermented durian seeds, kepok banana puree

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul **“Pengaruh Perbedaan Konsentrasi *Puree Pisang Kepok (Musa acuminata balbisiana Colla)* terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Yoghurt Angkak Biji Durian”**. Penyusunan Skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk 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. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia yang menyediakan dana penelitian ini melalui Hibah Penelitian Terapan Unggulan Perguruan Tinggi.
2. Ir. Ira Nugrahani, M.Si. dan Dr. Ignatius Srianta, S.TP., MP. selaku dosen pembimbing yang telah banyak membantu membimbing, mengarahkan, dan mendukung penulis sehingga makalah skripsi dapat terselesaikan dengan baik.
3. Bapak Santoso sebagai teknisi laboratorium yang telah banyak membantu penulis untuk memperoleh data penelitian skripsi.
4. Keluarga yang senantiasa mendukung dan menyemangati penulis dalam penyelesaian skripsi.
5. Olivia, Graciella, Gabriella selaku Tim Yoghurt Angkak Biji Durian Buah Pisang yang senantiasa memberikan dukungan dan bantuan dalam penyelesaian skripsi.
6. Seluruh tim penelitian Yoghurt Angkak Biji Durian yang telah memberikan dukungan, saran dan bantuan dalam memperoleh data skripsi.
7. Elvina, Alif, Cynthia, Tasya, Ima, dan seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang banyak mendukung penulis dalam menyelesaikan skripsi.

Penulis telah berusaha menyelesaikan skripsi ini dengan sebaik mungkin namun menyadari masih ada kekurangan, oleh karena itu

kritik dan saran dari pembaca sangat diharapkan. Akhir kata, semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 8 Maret 2022

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	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Manfaat Penelitian	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Yoghurt	4
2.2. Yoghurt Angkak Biji Durian	6
2.3. Bahan-bahan Pembuatan Yoghurt Angkak Biji Durian	6
2.3.1. Susu UHT	6
2.3.2. Sukrosa	7
2.3.3. Susu Skim	7
2.3.4. Gelatin	8
2.3.5. BAL (Bakteri Asam Laktat) pada Yoghurt	9
2.3.5.1. <i>Streptococcus thermophilus</i>	10
2.3.5.2. <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>Bulgaricus</i>	11
2.3.5.3. <i>Lactobacillus acidophilus</i>	12
2.3.5.4. Interaksi Bakteri Asam Laktat dalam Yoghurt	12
2.3.6. Angkak Biji Durian	13
2.4. Proses Pembuatan Yoghurt Angkak Biji Durian	18
2.5. Pisang Kepok (<i>Musa acuminata balbisiana Colla</i>)	20
2.6. Sifat Fisik	22
2.7. Hipotesis	24
III. METODE PENELITIAN	25
3.1. Bahan	25

3.1.1. Bahan Proses	25
3.1.2. Bahan Analisa	25
3.2. Alat.....	26
3.2.1. Alat Proses.....	26
3.2.2. Alat Analisa.....	26
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	26
3.3.1. Waktu Penelitian	26
3.3.2. Tempat Penelitian.....	26
3.4. Rancangan Penelitian	27
3.5. Pelaksanaan Penelitian	28
3.5.1. Pembuatan Ekstrak Angkak Biji Durian	28
3.5.2. Pembuatan <i>Puree</i> Pisang Kepok	29
3.5.3. Formulasi Pembuatan Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pisang Kepok	32
3.6. Metode Penelitian.....	35
3.6.1. Pengujian Warna	35
3.6.2. Pengujian Sineresis.....	36
3.6.3. Pengujian Viskositas	36
3.6.4. Pengujian <i>Water Holding Capacity</i> (WHC).....	37
3.6.5. Pengujian Organoleptik	37
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	38
4.1. Warna	39
4.1.1. <i>Lightness</i>	39
4.5.1. <i>Redness</i>	41
4.5.2. <i>Yellowness</i>	43
4.5.3. Chroma	45
4.5.3. <i>Hue</i>	46
4.2. Sineresis	48
4.3. Viskositas	52
4.4. <i>Water Holding Capacity</i> (WHC).....	54
4.5. Uji Organoleptik	57
4.5.1. Kesukaan terhadap Kenampakan	57
4.5.2. Kesukaan terhadap Rasa	59
4.5.3. Kesukaan terhadap <i>Mouthfeel</i>	62
V. KESIMPULAN DAN SARAN	65
5.1. Kesimpulan	65
5.2. Saran.....	65
DAFTAR PUSTAKA.....	66
LAMPIRAN	78

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. <i>Streptococcus thermophilus</i>	13
Gambar 2.2. <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>Bulgaricus</i>	13
Gambar 2.3. <i>Lactobacillus acidophilus</i>	14
Gambar 2.4. Diagram Alir Pembuatan Bubuk Angkak Biji Durian	16
Gambar 2.5. Diagram Alir Pembuatan Yogurt Angkak Biji Durian	20
Gambar 3.1. Diagram Alir Pembuatan Ekstrak Angkak Biji Durian	28
Gambar 3.2. Diagram Alir Pembuatan <i>Puree</i> Pisang Kepok.....	30
Gambar 3.3. Diagram Alir Pembuatan Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pisang Kepok	33
Gambar 4.1. Diagram Batang Rerata Nilai <i>Lightness</i> Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pisang Kepok	40
Gambar 4.2. Diagram Batang Rerata Nilai <i>Redness</i> Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pisang Kepok	42
Gambar 4.3. Diagram Batang Rerata Nilai <i>Yellowness</i> Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pisang Kepok	44
Gambar 4.4. Diagram Batang Rerata Nilai Chroma Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pisang Kepok	45
Gambar 4.5. Diagram Batang Rerata Nilai <i>Hue</i> Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pisang Kepok.....	47
Gambar 4.6. Diagram Batang Rerata Sineresis Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pisang Kepok.....	50
Gambar 4.7. Diagram Batang Rerata Viskositas Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pisang Kepok.....	52
Gambar 4.8. Diagram Batang Rerata <i>Water Holding Capacity</i> Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pisang Kepok.....	55
Gambar 4.9. Diagram Batang Rerata Uji Organoleptik Kenampakan Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pisang Kepok.....	58
Gambar 4.10. Diagram Batang Rerata Uji Organoleptik Rasa Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pisang Kepok ...	60
Gambar 4.11. Diagram Batang Rerata Uji Organoleptik <i>Mouthfeel</i> Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pisang Kepok ...	62
Gambar A.1. UHT <i>Full Cream</i> “Ultra Milk”.....	78
Gambar A.2. Starter “Yogourmet”	79
Gambar A.3. Sukrosa “Gulaku”	80
Gambar A.4. Susu Skim Bubuk “Prolac”	80
Gambar A.5. Gelatin “Gelita Gelatin Halal”	81

Gambar A.6. Pisang Kepok	82
Gambar A.7. Bubuk Angkak Biji Durian	82
Gambar A.8. Asam Askorbat	83
Gambar B.1. Cup Plastik 25 ml	84
Gambar B.2. Cup Plastik 35 ml	84
Gambar B.3. Cup Plastik 150 ml	85
Gambar B.4. Plastik Klip 1	85
Gambar B.5. Plastik Klip 2	86
Gambar B.6. Plastik Klip 3.....	86
Gambar B.7. Diagram Alir Proses Sterilisasi Cup Plastik.....	87
Gambar B.8. Diagram Alir Proses Sterilisasi Plastik Klip	87
Gambar D.1. Diagram Alir Pembuatan Kultur Starter	91
Gambar D.2. Diagram Alir Pembuatan Media PDA	92
Gambar D.3. Diagram Alir Pembuatan Media PDB	93
Gambar F.1. Hasil Pemotongan Pisang Kepok	117
Gambar F.2. Proses Perendaman Larutan Asam Askorbat.....	117
Gambar F.3. Proses <i>Steam Blanching</i>	117
Gambar F.4. Proses Pendinginan.....	118
Gambar F.5. Proses Penghancuran	118
Gambar F.6. Proses Pengemasan.....	118
Gambar F.7. Proses Pasteurisasi.....	119
Gambar F.8. Proses Pencampuran Gelatin	119
Gambar F.9. Proses Pencampuran <i>Puree</i> Pisang Kepok	119
Gambar F.10. Proses Pencampuran Ekstrak Angkak Biji Durian ..	120
Gambar F.11. Proses Pengemasan.....	120
Gambar F.12. Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pisang Kepok	120
Gambar F.13. Pengujian Warna	121
Gambar F.14. Pengujian <i>Water Holding Capacity</i>	121
Gambar F.15. Pengujian Sineresis.....	121
Gambar F.16. Pengujian Viskositas	122
Gambar F.17. Pengujian Organoleptik	122
Gambar F.18. Pengaturan Tata Letak pada Nampan.....	122
Gambar F.19. Pengaturan Tata Letak Pengujian Kenampakan	123
Gambar F.20. Hasil Pengujian <i>Water Holding Capacity</i>	123

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Syarat Mutu Yoghurt Menurut SNI	5
Tabel 2.2. Komposisi Susu Skim	8
Tabel 2.3. Kandungan Nutrisi pada Pisang Kepok	21
Tabel 3.1. Rancangan Penelitian	27
Tabel 3.2. Formulasi Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pisang Kepok	32
Tabel 4.1. Penentuan Warna berdasarkan Panjang Gelombang	47
Tabel A.1. Informasi Nilai Gizi Susu UHT <i>Full Cream</i> “Ultra Milk”	78
Tabel A.2. Informasi Nilai Gizi Starter “Yogourmet”	79
Tabel A.3. Informasi Nilai Gizi Susu Skim Bubuk “Prolac”	80
Tabel A.4. Spesifikasi Gelatin “Gelita Gelatin Halal”	81
Tabel A.5. Data Analisa Warna Bubuk Angkak Biji Durian dengan <i>Color Reader</i>	82
Tabel A.6. Spesifikasi Asam Askorbat	83
Tabel D.1. Spesifikasi PDA “Merck 1.10130.0500”	92
Tabel E.1. Hasil Uji <i>Lightness</i> Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pisang Kepok	94
Tabel E.2. Hasil Uji ANOVA <i>Lightness</i> Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pisang Kepok	94
Tabel E.3. Nilai Pembandingan Uji DMRT Data <i>Lightness</i> Yoghurt .	95
Tabel E.4. Hasil Uji DMRT <i>Lightness</i> Yoghurt	95
Tabel E.5. Hasil Uji <i>Redness</i> Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pisang Kepok	95
Tabel E.6. Hasil Uji ANOVA <i>Redness</i> Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pisang Kepok	96
Tabel E.7. Nilai Pembandingan Uji DMRT Data <i>Redness</i> Yoghurt....	96
Tabel E.8. Hasil Uji DMRT <i>Redness</i> Yoghurt	96
Tabel E.9. Hasil Uji <i>Yellowness</i> Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pisang Kepok	97
Tabel E.10. Hasil Uji ANOVA <i>Yellowness</i> Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pisang Kepok	97
Tabel E.11. Nilai Pembandingan Uji DMRT <i>Yellowness</i> Yoghurt.....	98
Tabel E.12. Hasil Uji DMRT <i>Yellowness</i> Yoghurt	98
Tabel E.13. Hasil Uji <i>Chroma</i> Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pisang Kepok	98
Tabel E.14. Hasil Uji ANOVA <i>Chroma</i> Yoghurt Angkak Biji	

Durian <i>Puree</i> Pisang Kepok	99
Tabel E.15. Nilai Perbandingan Uji DMRT Data <i>Chroma</i> Yoghurt ..	99
Tabel E.16. Hasil Uji DMRT <i>Chroma</i> Yoghurt	99
Tabel E.17. Hasil Uji <i>Hue</i> Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pisang Kepok	100
Tabel E.18. Hasil Uji ANOVA <i>Hue</i> Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pisang Kepok	100
Tabel E.19. Nilai Perbandingan Uji DMRT Data <i>Hue</i> Yoghurt.....	101
Tabel E.20. Hasil Uji DMRT <i>Hue</i> Yoghurt	101
Tabel E.21. Hasil Uji Sineresis Hari ke-0 Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pisang Kepok	101
Tabel E.22. Hasil Uji ANOVA Sineresis Hari ke-0 Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pisang Kepok.....	102
Tabel E.23. Nilai Perbandingan Uji DMRT Data Sineresis Hari ke-0 Yoghurt.....	102
Tabel E.24. Hasil Uji DMRT Sineresis Hari ke-0 Yoghurt.....	102
Tabel E.25. Hasil Uji Sineresis Hari ke-7 Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pisang Kepok	103
Tabel E.26. Hasil Uji ANOVA Sineresis Hari ke-7 Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pisang Kepok.....	103
Tabel E.27. Nilai Perbandingan Uji DMRT Data Sineresis Hari ke-7 Yoghurt.....	104
Tabel E.28. Hasil Uji DMRT Sineresis Hari ke-7 Yoghurt	104
Tabel E.29. Hasil Uji Viskositas Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pisang Kepok	104
Tabel E.30. Hasil Uji ANOVA Viskositas Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pisang Kepok	105
Tabel E.31. Hasil Uji <i>Water Holding Capacity</i> Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pisang Kepok	105
Tabel E.32. Hasil Uji ANOVA WHC Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pisang Kepok	106
Tabel E.33. Nilai Perbandingan Uji DMRT Data WHC Yoghurt	106
Tabel E.34. Hasil Uji DMRT <i>Water Holding Capacity</i> Yoghurt ..	106
Tabel E.35. Hasil Uji Kesukaan Kenampakan Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pisang Kepok	107
Tabel E.36. Hasil Uji ANOVA Kesukaan Kenampakan Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pisang Kepok.....	109
Tabel E.37. Nilai Perbandingan Uji DMRT Kesukaan Kenampakan Yoghurt.....	109
Tabel E.38. Hasil Uji DMRT Kesukaan Kenampakan Yoghurt.....	110
Tabel E.39. Hasil Uji Kesukaan Rasa Yoghurt Angkak Biji	

	Durian <i>Puree</i> Pisang Kepok	110
Tabel E.40.	Hasil Uji ANOVA Kesukaan Rasa Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pisang Kepok.....	112
Tabel E.41.	Nilai Pembanding Uji DMRT Kesukaan Rasa Yoghurt Angkak Biji Durian Pisang Kepok	113
Tabel E.42.	Hasil Uji DMRT Kesukaan Rasa Yoghurt	113
Tabel E.43.	Hasil Uji Kesukaan <i>Mouthfeel</i> Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pisang Kepok	113
Tabel E.44.	Hasil Uji ANOVA Kesukaan <i>Mouthfeel</i> Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pisang Kepok	116
Tabel E.45.	Nilai Pembanding Uji DMRT Kesukaan <i>Mouthfeel</i> Yoghurt	116
Tabel E.46.	Hasil Uji DMRT Kesukaan <i>Mouthfeel</i> Yoghurt.....	116
Tabel E.47.	Hasil Rerata Uji pH Hari ke-0 dan 7 Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pisang Kepok.....	116

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran A.	Spesifikasi Bahan Penelitian78
Lampiran A.1.	Susu UHT <i>Full Cream</i> “Ultra Milk” Ultra Jaya ..78
Lampiran A.2.	Starter Yoghurt “Yogourmet”79
Lampiran A.3.	Sukrosa “Gulaku”80
Lampiran A.4.	Susu Skim Bubuk “Prolac”80
Lampiran A.5.	Gelatin “Gelita Gelatin Halal”81
Lampiran A.6.	Buah Pisang Kepok.....81
Lampiran A.7.	Bubuk Angkak Biji Durian82
Lampiran A.8.	Asam Askorbat83
Lampiran B	Bahan Pengemas84
Lampiran B.1.	Spesifikasi <i>Cup</i> Plastik (Untuk Pengujian Organoleptik)84
Lampiran B.2.	Spesifikasi <i>Cup</i> Plastik (Untuk Pengujian Warna dan Sineresis).....84
Lampiran B.3.	Spesifikasi <i>Cup</i> Plastik (Untuk Pengujian <i>Water Holding Capacity</i> dan Viskositas)85
Lampiran B.4.	Spesifikasi Plastik Klip 185
Lampiran B.5.	Spesifikasi Plastik Klip 286
Lampiran B.6.	Spesifikasi Plastik Klip 386
Lampiran B.7.	Prosedur Sterilisasi <i>Cup</i> Plastik87
Lampiran B.8.	Prosedur Sterilisasi Plastik Klip.....87
Lampiran C.	Kuisiонер Pengujian Organoleptik.....88
Lampiran D.	Pembuatan Kultur dan Media <i>Monascus purpureus</i> M990
Lampiran D.1.	Pembuatan Kultur Stok dan Kultur Starter.....90
Lampiran D.2.	Pembuatan Media <i>Potato Dextrose Agar</i> (PDA) .92
Lampiran D.3.	Pembuatan Media <i>Potato Dextrose Broth</i> (PDB) 93
Lampiran E.	Data Hasil Pengujian94
Lampiran E.1.	Warna.....94
Lampiran E.1.1.	<i>Lightness</i>94
Lampiran E.1.2.	<i>Redness</i>95
Lampiran E.1.3.	<i>Yellowness</i>97
Lampiran E.1.4.	Chroma98
Lampiran E.1.5.	<i>Hue</i>100
Lampiran E.2.	Sineresis101
Lampiran E.2.1.	Sineresis Hari ke-0.....101
Lampiran E.2.2.	Sineresis Hari ke-7.....103

Lampiran E.3.	Viskositas	104
Lampiran E.4.	<i>Water Holding Capacity</i>	105
Lampiran E.5.	Organoleptik.....	107
Lampiran E.5.1.	Kesukaan terhadap Kenampakan	107
Lampiran E.5.2.	Kesukaan terhadap Rasa	110
Lampiran E.5.3.	Kesukaan terhadap <i>Mouthfeel</i>	113
Lampiran E.6.	pH Hari ke-0 dan 7.....	116
Lampiran F.	Dokumentasi Penelitian	117
Lampiran F.1.	Proses Pembuatan <i>Puree</i> Pisang Kepok.....	117
Lampiran F.2.	Proses Pembuatan Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pisang Kepok	119
Lampiran F.3.	Hasil Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Perbedaan Konsentrasi <i>Puree</i> Pisang Kepok ...	120
Lampiran F.4.	Warna, <i>Water Holding Capacity</i> , Sineresis, Viskositas, dan Organoleptik Yoghurt Angkak Biji Durian <i>Puree</i> Pisang Kepok	121