

**KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA
YOGHURT ANGKAK BIJI DURIAN
DENGAN BERBAGAI TINGKAT
PENAMBAHAN PURE PEPAYA
(*Carica papaya L.*)**

SKRIPSI



OLEH :
VANIA STEPHANIE
NRP 6103019023
ID TA. 44424

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

**KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA
YOGHURT ANGKAK BIJI DURIAN
DENGAN BERBAGAI TINGKAT
PENAMBAHAN PURE 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 :
VANIA STEPHANIE
NRP 6103019023
ID TA. 44424

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

LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi dengan judul “Karakteristik Fisikokimia Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Berbagai Tingkat Penambahan Pure Pepaya (*Carica papaya L.*)”, yang ditulis Vania Stephanie (6103019023), telah diujikan pada tanggal 7 Februari 2023 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,

Sekretaris Penguji,



Netty Kusumawati, STP., M.Si.

Dr. Ignatius Srianta, STP., MP.

NIK. 611.96.0245

NIK. 611.00.0429

NIDN. 0730127101

NIDN. 0726017402

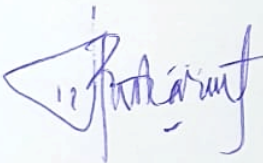
Tanggal: 27-2-2023

Tanggal: 27-2-2023.

Mengetahui,

Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian

Ketua,



Dr. Ir. Susana Ristiani, M.Si.

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

NIK. 611890155

NIK. 611.00.0429

NIDN. 0004066401

NIDN. 0726017402

Tanggal: 6-3-2023

Tanggal: 6-3-2023.

SUSUNAN TIM PENGUJI

Ketua : Netty Kusumawati, STP., M.Si.

Sekretaris : Dr. Ignatius Srianta, STP., MP.

Anggota : Ir. Indah Kusumawardani, M.P.

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam Skripsi saya yang berjudul:

Karakteristik Fisikokimia Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Berbagai Tingkat Penambahan Pure 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, 27 Februari 2023



Vania Stephanie

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

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

Nama : Vania Stephanie

NRP : 6103019023

Menyetujui karya ilmiah saya:

Judul :

Karakteristik Fisikokimia Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Berbagai Tingkat Penambahan Pure Pepaya (*Carica Papaya L.*)

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (Digital Library Perpustakaan Universitas Katolik 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, 27 Februari 2023

Yang menyatakan,



Vania Stephanie

Vania Stephanie, NRP 6103019023. Karakteristik Fisikokimia Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Berbagai Tingkat Penambahan Pure Pepaya (*Carica papaya* L.).

Pembimbing: 1. Netty Kusumawati, STP., M.Si.

2. Dr. Ignatius Srianta, STP., MP.

ABSTRAK

Yoghurt angkak biji durian merupakan produk fermentasi susu dengan adanya aktivitas Bakteri Asam Laktat dengan penambahan angkak biji durian. Yoghurt angkak biji durian memiliki tingkat sineresis yang cukup tinggi, dan warna kurang menarik. Penambahan pure pepaya dalam pembuatan yoghurt angkak biji durian diharapkan menurunkan tingkat sineresis dan memperbaiki warna yoghurt. Penelitian ini bertujuan mengetahui pengaruh tingkat penambahan pure pepaya terhadap sifat fisikokimia yoghurt angkak biji durian. Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan faktor tunggal yaitu konsentrasi pure buah pepaya (P) dengan lima taraf perlakuan, yaitu 0% (P1); 3% (P2); 6% (P3); 9% (P4); dan 12% (P5) (b/v) dari total campuran yoghurt angkak biji durian, masing-masing diulang sebanyak lima kali. Parameter yang diuji adalah pH, total asam, sineresis, warna, *firmness*, *cohesiveness*, dan konsistensi. Data hasil penelitian dianalisis dengan ANOVA pada α 5%, jika terdapat pengaruh nyata, dilanjutkan uji DMRT pada $\alpha=5\%$. Hasil penelitian perbedaan konsentrasi pure pepaya berpengaruh nyata ($p<0,05$) terhadap pH dan sineresis semakin tinggi sedangkan total asam, *firmness*, *cohesiveness*, konsistensi, dan *lightness* semakin rendah. Perbedaan konsentrasi pure pepaya tidak berpengaruh nyata ($p>0,05$) terhadap *redness*, *yellowness*, *Chroma* dan *hue* yoghurt angkak biji durian pure pepaya.

Kata kunci: yoghurt, angkak biji durian, pure pepaya, karakteristik fisikokimia

Vania Stephanie, NRP 6103019023. Physicochemical Characteristics of Durian Seed Extract Yoghurt with Various Levels of Addition of Papaya Puree (*Carica papaya* L.).

Advisory Committee: 1. Netty Kusumawati, STP., M.Si.

2. Dr. Ignatius Srianta, STP., MP.

ABSTRACT

Yoghurt angkak durian seeds is a product of fermented milk with the activity of Lactic Acid Bacteria with the addition of Angkak durian seeds. Yoghurt Angkak durian seeds have a fairly high level of syneresis, and the color is less attractive. The addition of papaya puree in the manufacture of durian seed fruit yogurt is expected to reduce the level of syneresis and improve the color of the yogurt. This study aims to determine the effect of the level of addition of papaya puree on the physicochemical properties of the durian seed Angkak yogurt. The research design used was a randomized block design (RAK) with a single factor, namely the concentration of papaya puree (P) with five treatment levels, namely 0% (P1); 3% (P2); 6% (P3); 9% (P4); and 12% (P5) (w/v) of the total durian seed yogurt mixture, each repeated five times. Parameters tested were pH, total acid, syneresis, color, firmness, cohesiveness, and consistency. Research data were analyzed using ANOVA at α 5%, if there is a significant effect, continue with the DMRT test at α = 5%. The results showed that differences in papaya concentration had a significant effect ($p < 0.05$) on pH, total acid, syneresis, firmness, cohesiveness, consistency, and lightness with pH and syneresis getting higher with the addition of papaya puree concentration and total acid, firmness, cohesiveness, consistency, and lightness decreased with the addition of papaya puree concentration. However, it had no significant effect ($p > 0.05$) on redness, yellowness, Chroma which was higher with the addition of papaya puree concentration, and hue which was lower with the addition of papaya puree.

Keyword: yoghurt, *Monascus*-fermented durian seeds, *puree* papaya

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yesus Kristus atas sehingga Skripsi dengan judul **“Karakteristik Fisikokimia Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Berbagai Tingkat Penambahan Pure Pepaya (*Carica papaya L.*)”** dapat terselesaikan dengan baik. 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 kali ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Kementrian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi atas pendanaan penelitian ini sebagai bagian dari Penelitian Terapan Unggulan Perguruan Tinggi Tahun 2022.
2. Ibu Netty Kusumawati, STP., M.Si. dan Bapak Dr. Ignatius Srianta, STP., MP. selaku dosen pembimbing yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikirannya dalam membimbing penulis untuk menyelesaikan Skripsi ini.
3. Bapak Santoso selaku laboran Laboratorium Mikrobiologi Industri Pangan yang senantiasa membantu dalam pelaksanaan penelitian.
4. Sambaterz, dan segenap Tim Yoghurt Angkak Biji Durian yang telah memberi dukungan dan semangat sehingga penulis dapat menyelesaikan tulisan ini.
5. Keluarga penulis yang selalu mendoakan kelancaran penulis dalam menyelesaikan tulisan ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan makalah ini jauh dari sempurna, sehingga diharapkan kritik dan saran yang membangun dari pembaca. Penulis berharap bahwa makalah ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 27 Februari 2023

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
SUSUNAN TIM PENGUJI	iii
LEMBAR KEASLIAN	iv
LEMBAR PUBLIKASI	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xviii
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan.....	3
1.4. Manfaat Penelitian.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Yoghurt	4
2.2. Yoghurt Angkak Biji Durian.....	6
2.3. Bahan Pembuatan Yoghurt Angkak Biji Durian.....	6
2.3.1. Susu	6
2.3.2. Bakteri Asam Laktat (BAL) untuk Starter Yoghurt	7
2.3.2.1. <i>Streptococcus thermophilus</i>	7
2.3.2.2. <i>Lactobacillus bulgaricus</i>	8
2.3.2.3. <i>Lactobacillus acidophilus</i>	10
2.3.2.4. Interaksi Bakteri Asam Laktat dalam Yoghurt Angkak Biji Durian	11
2.3.3. Gula	11
2.3.4. Gelatin.....	12
2.3.5. Angkak Biji Durian	12
2.4. Proses Pembuatan Yoghurt Angkak Biji Durian	17
2.5. Pepaya	19
2.6. Penelitian Pendahulu Mengenai Yoghurt Pepaya	21
2.7. Karakteristik Fisikokimia Yoghurt	22
2.8. Hipotesa	24
III. BAHAN DAN METODE PENELITIAN.....	25

3.1. Bahan	25
3.1.1. Bahan Proses	25
3.1.2. Bahan Analisa	25
3.2. Alat	25
3.2.1. Alat Proses	26
3.2.2. Alat Analisa.....	26
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	27
3.3.1. Waktu Penelitian	27
3.3.2. Tempat Penelitian.....	27
3.4. Rancangan Penelitian	27
3.5. Pelaksanaan Penelitian	28
3.5.1. Pembuatan Ekstrak Angkak Biji Durian	28
3.5.2. Pembuatan Pure Pepaya	30
3.5.3. Formulasi dan Proses Pembuatan Yoghurt Angkak Biji Durian Pure Buah Pepaya.....	32
3.6. Metode Analisa	36
3.6.1. Pengujian pH.....	36
3.6.2. Pengujian Sineresis	36
3.6.3. Pengujian <i>Firmness</i> , <i>Cohesiveness</i> , dan Konsistensi.....	37
3.6.4. Pengujian Warna	37
3.6.5. Pengujian Total Asam.....	37
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	39
4.1. pH.....	40
4.2. Total Asam	44
4.3. Sineresis	46
4.4. Tekstur	50
4.5. Warna	54
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	58
5.1. Kesimpulan	58
5.2. Saran.....	58
DAFTAR PUSTAKA	59
LAMPIRAN.....	71

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. <i>Streptococcus thermophilus</i>	8
Gambar 2.2. <i>Lactobacillus bulgaricus</i>	9
Gambar 2.3. <i>Lactobacillus acidophilus</i>	10
Gambar 2.4. Proses Pembuatan Bubuk Angkak Biji Durian	13
Gambar 2.5. Proses Pembuatan Yoghurt Angkak Biji Durian.....	18
Gambar 2.6. Pepaya Bangkok.....	21
Gambar 2.7. Grafik <i>firmness</i> , <i>cohesiveness</i> , dan konsistensi.....	23
Gambar 3.1. Proses Pembuatan Ekstrak Air Angkak Biji Durian ...	28
Gambar 3.2. Proses Pembuatan Pure Buah Pepaya	30
Gambar 3.3. Proses Pembuatan Yoghurt Angkak Biji Durian Pure Buah Pepaya	33
Gambar 4.1. Hasil yoghurt angkak biji durian dengan penambahan pure pepaya	40
Gambar 4.2. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Pure Pepaya Terhadap pH Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Penambahan Pure Pepaya Sebelum Inkubasi, Setelah Inkubasi, dan Setelah Penyimpanan	41
Gambar 4.3. Selisih pH Sebelum Inkubasi dan Setelah Inkubasi Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Penambahan Pure Pepaya	42
Gambar 4.4. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Pure Pepaya Terhadap Total Asam Yoghurt Angkak Biji Durian Dengan Penambahan Pure Pepaya	45
Gambar 4.5. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Pure Pepaya Terhadap Sineresis Yoghurt Angkak Biji Dengan Penambahan Pure Pepaya Pada H-7	48
Gambar 4.6. Grafik <i>Firmness</i> , <i>Cohesiveness</i> , dan Konsistensi Yoghurt Angkak Biji	54
Gambar 4.7. Kromatografi Warna	57
Gambar A.1. Susu UHT Full Cream “Ultra Milk”	72
Gambar A.2. Starter “Yogourmet”	73
Gambar A.3. Gula Pasir “Gulaku Premium”	73
Gambar A.4. Susu skim “Prolac”	74
Gambar A.5. Gelatin “Cartino”	75
Gambar A.6. Pepaya Bangkok.....	76
Gambar A.7. Biji Durian Varietas Petruk	76
Gambar A.8. Bubuk angkak biji durian	77

Gambar B.1. <i>Cup</i> Plastik 35 mL	78
Gambar B.2. <i>Cup</i> Plastik 100 ml	79
Gambar B.3. <i>Cup</i> Plastik 60 ml	79
Gambar B.4. <i>Cup</i> Plastik 25 ml	80
Gambar B.5. Proses Sterilisasi <i>Cup</i> Plastik	80
Gambar C.1. Proses Pengujian Total <i>Starter</i> Yoghurt Dengan Metode ALT	82
Gambar D.1. Proses Pembuatan Kultur Stok dan Kultur Starter <i>Monascus purpureus</i> M9	84
Gambar D.2. Proses Pembuatan Media PDA.....	85
Gambar D.3. Proses Pembuatan Media PDB.....	86
Gambar D.4. Proses Pengujian ALT Kultur Starter <i>Monascus purpureus</i> M9	87
Gambar D.5. Kenampakan mikroskopis <i>Monascus purpureus</i>	88
Gambar E.1. Dokumentasi Hasil Penelitian.....	89
Gambar G.1. Grafik <i>Firmness</i> , <i>Cohesiveness</i> , dan Konsistensi Yoghurt Angkak Biji Durian Perlakuan P1	105
Gambar G.2. Grafik <i>Firmness</i> , <i>Cohesiveness</i> , dan Konsistensi Yoghurt Angkak Biji Durian Perlakuan P2	105
Gambar G.3. Grafik <i>Firmness</i> , <i>Cohesiveness</i> , dan Konsistensi Yoghurt Angkak Biji Durian Perlakuan P3	106
Gambar G.4. Grafik <i>Firmness</i> , <i>Cohesiveness</i> , dan Konsistensi Yoghurt Angkak Biji Durian Perlakuan P4	106
Gambar G.5. Grafik <i>Firmness</i> , <i>Cohesiveness</i> , dan Konsistensi Yoghurt Angkak Biji Durian Perlakuan P5	107
Gambar H.1. Biji Durian Sebelum Sterilisasi	113
Gambar H.2. Biji Durian Setelah Sterilisasi	113
Gambar H.3. Pemasukan Larutan Ca(OH) ₂	114
Gambar H.4. Perebusan Biji Durian	114
Gambar H.5. Proses Ekstraksi Angkak Biji Durian Dengan <i>Shaking Waterbath</i>	115
Gambar H.6. Penyaringan Angkak Biji Durian Dengan Popma <i>Vacuum</i>	115
Gambar H.7. Ekstrak Angkak Biji Durian.....	116
Gambar H.8. Proses Pembuatan Pure Pepaya.....	116
Gambar H.9 Pure Pepaya	117
Gambar H.10. Proses Pemasukan Bahan dalam Panci	117
Gambar H.11. Proses Pemasukan Ekstrak Angkak Biji Durian	118
Gambar H.12. Proses Pemasukan Pure Pepaya	118
Gambar H.13. Yoghurt Ekstrak Angkak Biji Durian.....	119

Gambar H.14. Yoghurt Ekstrak Angkak Biji Durian Dengan Pure Pepaya	119
Gambar H.15. Penuangan Dalam <i>Cup</i>	120
Gambar H.16. Uji pH Yoghurt Angkak Biji Durian Dengan Penambahan Pure Pepaya	120
Gambar H.17. Uji Total Asam Yoghurt Angkak Biji Durian Dengan Penambahan Pure Pepaya	121
Gambar H.18. Uji Sineresis Yoghurt Angkak Biji Durian Dengan Penambahan Pure Pepaya	121
Gambar H.19. Uji <i>Firmness</i> , <i>Cohesiveness</i> , dan Konsistensi Yoghurt Angkak Biji Durian Dengan Pure Pepaya	122
Gambar H.20. Uji Warna Yoghurt Angkak Biji Durian Dengan Pure Pepaya	122

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Syarat Mutu Yoghurt	5
Tabel 2.2. Komposisi Kimia pada Susu	6
Tabel 2.3. Klasifikasi <i>Streptococcus thermophilus</i>	8
Tabel 2.4. Klasifikasi <i>Lactobacillus bulgaricus</i>	9
Tabel 2.5. Klasifikasi <i>Lactobacillus acidophilus</i>	10
Tabel 2.6. Komposisi Kimia Pepaya	20
Tabel 2.7. Hasil Penelitian Pendahulu Yoghurt Pepaya	21
Tabel 3.1. Rancangan Percobaan	27
Tabel 3.2. Formulasi Pembuatan Yoghurt Angkak Biji Durian Pure Buah Pepaya.....	32
Tabel 4.1. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Pure Pepaya Terhadap <i>Firmness</i> Yoghurt Angkak Biji Durian.....	50
Tabel 4.2. Pengaruh Pengaruh Konsentrasi Pure Pepaya Terhadap <i>Cohesiveness</i> Yoghurt Angkak Biji Durian	52
Tabel 4.3. Pengaruh Pengaruh Konsentrasi rPure Pepaya Terhadap Konsistensi Yoghurt Angkak Biji Durian	53
Tabel 4.4. Rerata Nilai L, a*, b*, C, °H.....	55
Tabel 4.5. Nilai <i>hue</i> dan daerah kisaran warna kromatisitas.....	57
Tabel A.1. Informasi Nilai Gizi Susu UHT <i>Full Cream</i> “Ultra Milk”	71
Tabel A.2. Informasi Nilai Gizi Starter Yoghurt “Yogourmet”	72
Tabel A.3. Informasi Nilai Gizi Susu Skim Bubuk “Prolac”	74
Tabel A.4. Spesifikasi Gelatin “Cartino”	75
Tabel A.5. Data Analisa Warna Bubuk Angkak Biji Durian	77
Tabel D.1. Spesifikasi Potato Dextrose Agar “Merck 1.10130.0500”	85
Tabel F.1. Hasil Pengujian pH Susu Sapi UHT	90
Tabel F.2. Hasil Pengujian pH Pure Pepaya	90
Tabel G.1. Hasil Pengujian pH Yoghurt Angkak Biji Durian Dengan Penambahan Pure Pepaya Sebelum Inkubasi	91
Tabel G.2. Hasil Pengujian Anova pH Yoghurt Angkak Biji Durian Dengan Penambahan Pure Pepaya Sebelum Inkubasi ...	91

Tabel G.3. Hasil Pengujian DMRT pH Yoghurt Angkak Biji Durian Dengan Penambahan Pure Pepaya Sebelum Inkubasi ...	92
Tabel G.4. Hasil Pengujian pH Yoghurt Angkak Biji Durian Dengan Penambahan Pure Pepaya Setelah Inkubasi.....	92
Tabel G.5. Hasil Pengujian ANOVA pH Yoghurt Angkak Biji Durian Dengan Penambahan Pure Pepaya Setelah Inkubasi	93
Tabel G.6. Hasil Pengujian DMRT pH Yoghurt Angkak Biji Durian Dengan Penambahan Pure Pepaya Setelah Inkubasi	93
Tabel G.7. Hasil Pengujian pH Yoghurt Angkak Biji Durian Dengan Penambahan Pure Pepaya Setelah Penyimpanan	93
Tabel G.8. Hasil Pengujian ANOVA pH Yoghurt Angkak Biji Durian Dengan Penambahan Pure Pepaya Setelah Penyimpanan	94
Tabel G.9. Hasil Pengujian DMRT pH Yoghurt Angkak Biji Durian Dengan Penambahan Pure Pepaya Setelah Penyimpanan	94
Tabel G.10. Selisih pH Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Penambahan Pure Pepaya Sebelum Inkubasi Dan Setelah Inkubasi.....	95
Tabel G.11. Hasil Selisih Pengujian ANOVA pH Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Penambahan Pure Pepaya Sebelum Inkubasi dan Setelah Inkubasi.....	95
Tabel G.12. Hasil Selisih Pengujian DMRT pH Yoghurt Angkak Biji Durian dengan Penambahan Pure Pepaya Sebelum Inkubasi dan Setelah Inkubasi.....	96
Tabel G.13. Hasil Pengujian Total Asam Yoghurt Angkak Biji Durian Dengan Penambahan Pure Pepaya	96
Tabel G.14. Hasil Pengujian ANOVA Total Asam Yoghurt Angkak Biji Durian Dengan Penambahan Pure Pepaya	97
Tabel G.15. Hasil Pengujian DMRT Total Asam Yoghurt Angkak Biji Durian Dengan Penambahan Pure Pepaya.....	97
Tabel G.16. Hasil Pengujian Sineresis Yoghurt Angkak Biji Durian Dengan Penambahan Pure Pepaya Pada Hari Ke-0	98
Tabel G.17. Hasil Pengujian Homogenitas Sineresis Yoghurt Angkak Biji Durian Dengan Penambahan Pure Pepaya Pada Hari Ke-0.....	98

Tabel G.18. Hasil Pengujian Sineresis Yoghurt Angkak Biji Durian Dengan Penambahan Pure Pepaya Pada Hari Ke-7	98
Tabel G.19. Hasil Pengujian Homogenitas Sineresis Yoghurt Angkak Biji Durian Dengan Penambahan Pure Pepaya Pada Hari Ke-7	99
Tabel G.20. Hasil Pengujian ANOVA Sineresis Yoghurt Angkak Biji Durian Dengan Penambahan Pure Pepaya Pada Hari Ke-7	99
Tabel G.21. Hasil Pengujian DMRT Sineresis Yoghurt Angkak Biji Durian Dengan Penambahan Pure Pepaya Pada Hari Ke-7	100
Tabel G.22. Hasil Pengujian <i>Firmness</i> Yoghurt Angkak Biji Durian Dengan Penambahan Pure Pepaya	100
Tabel G.23. Hasil Pengujian ANOVA <i>Firmness</i> Yoghurt Angkak Biji Durian Dengan Penambahan Pure Pepaya	101
Tabel G.24. Hasil Pengujian DMRT <i>Firmness</i> Yoghurt Angkak Biji Durian Dengan Penambahan Pure Pepaya	101
Tabel G.25. Hasil Pengujian <i>Cohesiveness</i> Yoghurt Angkak Biji Durian Dengan Penambahan Pure Pepaya	102
Tabel G.26. Hasil Pengujian Homogenitas <i>Cohesiveness</i> Yoghurt Angkak Biji Durian Dengan Penambahan Pure Pepaya	102
Tabel G.27. Hasil Pengujian ANOVA <i>Cohesiveness</i> Yoghurt Angkak Biji Durian Dengan Penambahan Pure Pepaya	102
Tabel G.28. Hasil Pengujian DMRT <i>Cohesiveness</i> Yoghurt Angkak Biji Durian Dengan Penambahan Pure Pepaya	103
Tabel G.29. Hasil Pengujian Konsistensi Yoghurt Angkak Biji Durian Dengan Penambahan Pure Pepaya	103
Tabel G.30. Hasil Pengujian Homogenitas Konsistensi Yoghurt Angkak Biji Durian Dengan Penambahan Pure Pepaya	104
Tabel G.31. Hasil Pengujian ANOVA Konsistensi Yoghurt Angkak Biji Durian Dengan Penambahan Pure Pepaya	104
Tabel G.32. Hasil Pengujian DMRT Konsistensi Yoghurt Angkak Biji Durian Dengan Penambahan Pure Pepaya	104

Tabel G.33. Hasil Pengujian <i>Lightness</i> Yoghurt Angkak Biji Durian Dengan Penambahan Pure Pepaya	107
Tabel G.34. Hasil Pengujian ANOVA <i>Lightness</i> Yoghurt Angkak Biji Durian Dengan Penambahan Pure Pepaya	108
Tabel G.35. Hasil Pengujian DMRT <i>Lightness</i> Yoghurt Angkak Biji Durian Dengan Penambahan Pure Pepaya	108
Tabel G.36. Hasil Pengujian <i>Redness</i> Yoghurt Angkak Biji Durian Dengan Penambahan Pure Pepaya	109
Tabel G.37. Hasil Pengujian ANOVA <i>Redness</i> Yoghurt Angkak Biji Durian Dengan Penambahan Pure Pepaya	109
Tabel G.38. Hasil Pengujian <i>Yellowness</i> Yoghurt Angkak Biji Durian Dengan Penambahan Pure Pepaya	110
Tabel G.39. Hasil Pengujian ANOVA <i>Yellowness</i> Yoghurt Angkak Biji Durian Dengan Penambahan Pure Pepaya	110
Tabel G.40. Hasil Pengujian <i>Chroma</i> Yoghurt Angkak Biji Durian Dengan Penambahan Pure Pepaya	111
Tabel G.41. Hasil Pengujian ANOVA <i>Chroma</i> Yoghurt Angkak Biji Durian Dengan Penambahan Pure Pepaya	111
Tabel G.42. Hasil Pengujian <i>Hue</i> Yoghurt Angkak Biji Durian Dengan Penambahan Pure Pepaya	112
Tabel G.43. Hasil Pengujian ANOVA <i>Hue</i> Yoghurt Angkak Biji Durian Dengan Penambahan Pure Pepaya	112

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran A. Spesifikasi Bahan Penelitian.....	71
Lampiran B. Prosedur Sterilisasi <i>Cup</i>	78
Lampiran C. Uji Mikrobiologis Kultur Starter Yoghurt	82
Lampiran D. Pembuatan Kultur Dan Media <i>Monascus purpureus</i> M9	84
Lampiran E. Dokumentasi Penelitian Pendahuluan.....	89
Lampiran F. Data Hasil Pengujian pH Susu UHT Dan Pure Pepaya	90
Lampiran G. Data Hasil Pengujian	91
Lampiran H. Dokumentasi Penelitian	113