

**PENGARUH PENAMBAHAN SARI BUAH STROBERI (*Fragaria x
ananassa*) TERHADAP NILAI PH DAN KUALITAS ORGANOLEPTIK
YOGHURT SUSU SAPI**

SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian Syarat
Memperoleh Gelar Sarjana Peternakan (S.Pt.)
Pada Prodi Peternakan



OLEH

EVA FADHILAH

NPM: 2215040029

FAKULTAS ILMU KESEHATAN DAN SAINS (FIKS)

UNIVERSITAS NUSANTARA PGRI KEDIRI

2026

Skripsi oleh:
EVA FADHILAH
NPM: 2215040029

Judul:

**PENGARUH PENAMBAHAN SARI BUAH STROBERI (*Fragaria x
ananassa*) TERHADAP NILAI PH DAN KUALITAS ORGANOLEPTIK
YOGHURT SUSU SAPI**

**Telah disetujui untuk diajukan Kepada Panitia Ujian/Sidang Skripsi
Prodi Peternakan FIKS UN PGRI Kediri**

Tanggal: 18 Juni 2020

Pembimbing I



Erna Yuniati, M.P.
NIDN: 0717066904

Pembimbing II



Anifatiningrum, M.Pt.
NIDN: 0719059403

Skripsi oleh:
EVA FADHILAH
NPM: 2215040029

Judul:

**PENGARUH PENAMBAHAN SARI BUAH STROBERI (*Fragaria x
ananassa*) TERHADAP NILAI PH DAN KUALITAS ORGANOLEPTIK
YOGHURT SUSU SAPI**

Telah dipertahankan di depan Panitia Ujian/Sidang Skripsi
Prodi Peternakan FIKS UN PGRI Kediri
Pada tanggal: 14 Juli 2026

Dan Dinyatakan telah Memenuhi Persyaratan

Panitia Penguji:

1. Ketua : Erna Yuniati, M.P.
2. Penguji I : Dr. Sapta Andaruisworo, M.MA
3. Penguji II : Anifiatiningrum, M.Pt.



Mengetahui,
Dekan FIKS



Dr. Nur Ahmad Muharram M.Or
NIDN: 0703098802

PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini saya,

Nama : Eva Fadhilah
Jenis Kelamin: : Perempuan
Tempat/tgl. Lahir : Kediri/ 17 April 2003
NPM : 2215040029
Fak/Jur./Prodi. : FIKS/ S1 Peternakan

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi, dan sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya tulis atau pendapat yang pernah diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara sengaja dan tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Kediri, 14 Juli 2026

Yang menyatakan



EVA FADHILAH

NPM: 2215040029

MOTTO

“Apa yang ditakdirkan untukmu tidak akan pernah melewatimu, dan apa yang melewatimu tidak akan pernah ditakdirkan untukmu”

“Jika berbuat baik, (berarti) kamu telah berbuat baik untuk dirimu sendiri. Jika kamu berbuat jahat, (kerugian dari kejahatan) itu kembali kepada dirimu sendiri”

(Surah Al-Isra (17:7))

“Dari segala pengalaman yang kita rasakan pasti kita sadar kalau kita pasti akan menemui perpisahan, seharusnya itu sudah cukup untuk membuat kita sadar kalau kita harus selalu menyisakan ruang ikhlas pada setiap pertemuan yang kita jumpai”

(Denyutdetik)

PERSEMBAHAN

Kupersembahkan karya sederhana ini kepada Bapak dan Ibu tercinta, yang selalu mendoakan, mendukung, dan berjuang tanpa lelah untuk setiap langkahku. Terima kasih atas kasih sayang, pengorbanan, dan kepercayaan yang telah diberikan. Semoga pencapaian ini menjadi sedikit kebahagiaan dan kebanggaan untuk Bapak dan Ibu.

ABSTRAK

Eva Fadhilah. Pengaruh Penambahan Sari Buah Stroberi (*Fragaria × ananassa*) Terhadap Nilai pH dan Kualitas Organoleptik Yoghurt Susu Sapi. Skripsi. Program Studi Peternakan, Fakultas Ilmu Kesehatan dan Sains, Universitas Nusantara PGRI Kediri, 2026.

Kata kunci: yoghurt susu sapi, sari buah stroberi, pH, organoleptik, fermentasi

Penelitian ini dilatarbelakangi untuk mengetahui pengaruh penambahan sari buah stroberi (*Fragaria × ananassa*) terhadap nilai pH dan kualitas organoleptik yoghurt susu sapi serta menentukan perlakuan yang paling disukai panelis. Penelitian menggunakan metode eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri atas 4 perlakuan dan 3 ulangan. Perlakuan yang diberikan meliputi P0 (0%), P1 (5%), P2 (10%), dan P3 (15%). Pengujian organoleptik dilakukan oleh 25 panelis dengan parameter warna, rasa, aroma, dan tekstur, sedangkan pengukuran pH menggunakan pH meter digital. Data dianalisis menggunakan analisis varians (ANOVA) dan dilanjutkan dengan uji Duncan pada taraf signifikansi 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan sari buah stroberi berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap nilai pH dan kualitas organoleptik yoghurt susu sapi. Nilai pH mengalami penurunan seiring meningkatnya konsentrasi sari buah stroberi, yaitu dari 4,76 pada P0 menjadi 4,56 pada P3. Perlakuan P3 (15%) menghasilkan skor organoleptik tertinggi pada parameter warna ($3,73 \pm 0,577$), rasa ($4,54 \pm 0,642$), aroma ($4,62 \pm 0,564$), dan tekstur ($3,56 \pm 1,165$). Berdasarkan hasil penelitian, penambahan sari buah stroberi sebanyak 15% merupakan perlakuan terbaik karena menghasilkan nilai pH yang sesuai serta kualitas organoleptik tertinggi, sehingga menjadi perlakuan yang paling disukai oleh panelis.

PRAKATA

Puji syukur kami panjatkan ke hadirat Allah Tuhan Yang Maha Kuasa, karena hanya atas perkenan-Nya penyusunan skripsi ini dapat diselesaikan. Skripsi dengan judul “Pengaruh Penambahan Sari Buah Stroberi (*Fragaria X ananassa*) terhadap Nilai pH dan Kualitas Organoleptik Yoghurt Susu Sapi” ini ditulis guna memenuhi sebagian syarat untuk Pada kesempatan ini diucapkan terimakasih dan penghargaan yang setulus-tulusnya kepada:

1. Bapak Dr. Zaenal Afandi, M.Pd selalu rektor UN PGRI Kediri.
2. Bapak Dr. Nur Ahmad Muharram, M.Or., selaku Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan dan Sains Universitas Nusantara PGRI Kediri.
3. Bapak Dr. Sapta Andaruisworo. M.MA. Selaku Kaprodi Program Studi Peternakan Universitas Nusantara PGRI Kediri
4. Ibu Erna Yuniati, M.P., selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, saran, dan pengarahan dengan baik dalam penulisan.
5. Ibu Anifatiningrum, M.Pt., selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, saran, dan pengarahan dengan baik dalam penulisan.
6. Seluruh staf Universitas Nusantara PGRI Kediri yang telah membantu saya dalam pelaksanaan skripsi.
7. Kedua orang tua tercinta, Bapak Sunarno dan Ibu Suparmi. Terima kasih atas cinta yang tulus, doa yang tidak pernah terputus, serta pengorbanan yang tak akan pernah mampu penulis balas sepenuhnya. Dalam setiap langkah hingga sampai di titik ini, selalu ada doa dan harapan yang mengiringi. Gelar yang penulis raih ini menjadi wujud kecil rasa terima kasih dan bakti kepada Bapak dan Ibu, yang senantiasa menjadi alasan terbesar untuk terus berjuang dan tidak menyerah. Semoga Bapak dan Ibu selalu diberikan kesehatan, umur yang panjang, serta kebahagiaan, sehingga dapat terus menyaksikan setiap langkah dan keberhasilan penulis di masa yang akan datang.

8. Sahabat terbaik penulis Ega Beryl Fadhila, Ellyta Septi Iryani, Vina Nanda Kania, Reni Febriyanti, Resa Alfiya Putri, Lailul Khusna. Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada sahabat-sahabat tercinta yang telah memberikan dukungan, semangat, doa, serta menemani penulis selama proses penyusunan skripsi ini. Terima kasih atas kebersamaan, motivasi, dan bantuan yang diberikan, baik dalam suka maupun duka, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
9. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada pihak-pihak lain yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang telah banyak membantu menyelesaikan skripsi ini.

Disadari bahwa skripsi ini masih banyak kekurangan, maka kritik dan saran dari berbagai pihak sangat diharapkan.

Akhirnya, disertai harapan semoga skripsi ini ada manfaatnya bagi kita semua, khususnya bagi dunia pendidikan, meskipun hanya ibarat setitik air bagi samodra luas.

Kediri, 14 Juli 2026



EVA FADHILAH
NPM: 2215040029

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN.....	Error! Bookmark not defined.
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
MOTTO	iv
PERSEMBAHAN.....	v
ABSTRAK	vi
PRAKATA	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	4
BAB II LANDASAN TEORI	10
A. Teori dan Penelitian Terdahulu.....	10
1. Susu	10
2. Yoghurt.....	11
3. Buah Stroberi.....	14
4. Uji Organoleptik.....	16
5. Tingkat Keasaman (pH)	17
6. Bakteri Asam Laktat.....	18
7. Penelitian Terdahulu.....	19
B. Kerangka Berpikir.....	21
C. Hipotesis Penelitian.....	24
BAB III METODE PENELITIAN	30
A. Desain Penelitian.....	30
C. Instrumen Penelitian.....	31
D. Tempat dan Jadwal Penelitian.....	33
E. Populasi dan Sampel	33
F. Prosedur Penelitian.....	35

G. Teknik Analisis Data.....	36
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	38
A. Hasil Penelitian	38
1. Nilai pH	38
2. Kualitas Uji Organoleptik.....	38
B. Pembahasan.....	39
1. Nilai pH	39
2. Kualitas Uji Organoleptik Yoghurt Susu Sapi Dengan Penambahan Sari Buah Stroberi.....	40
BAB V PENUTUP	50
A. Kesimpulan.....	50
B. Saran	50
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN.....	56

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 :Kandungan Rata-Rata Gizi Susu Sapi	6
2.2 :Kandungan Nilai Zat Gizi Pada 100 Gram Yoghurt.....	7
2.3 :Syarat Kualitas Yoghurt.....	8
2.4 :Kandungan Gizi Per 100 Gram Stroberi	11
3.1 :Alat Dan Bahan Pembuatan Yoghurt.....	33
3.2 :Rencana Jadwal Kegiatan Penelitian	33
3.3 :Konsentrasi Sari Buah Stroberi Dalam Setiap Perlakuan	37
3.4 :Komposisi Sari Buah Stroberi Dalam Setiap Perlakuan	37
4.1 :Data Hasil Pengukuran Nilai pH.....	38
4.2 :Data Hasil Penilaian Uji Organoleptik.....	38

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 :Kerangka Berpikir.....	18
3.1 :Prosedur Pembuatan Sari Buah Stroberi.....	35
3.2 :Proses Pembuatan Yoghurt.....	36
4.1 :Rataan Nilai pH Pada Yoghurt Susu Sapi.....	39
4.2 :Rataan Uji Organoleptik Warna.....	41
4.3 :Rataan Uji Organoleptik Rasa.....	43
4.4 :Rataan Uji Organoleptik Aroma.....	46
4.5 :Rataan Uji Organoleptik Tekstur.....	48

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1 :Surat Permohonan Izin Penelitian.....	56
2 :Berita Acara	57
3 :Format Uji Organoleptik.....	59
4 :Link dan Form Penelitian Uji Organoleptik	60
5 :Data dan Analisis Ragam Nilai pH Yoghurt.....	64
6 :Data dan Analisis Ragam Uji Organoleptik Yoghurt	66
7 :Surat Keterangan Bebas Similarity	74
8 :Bukti Halaman Cek Similarity	75
9 :Dokumentasi Pembuatan Yoghurt	76

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Produk hasil ternak merupakan salah satu sumber protein hewani yang dikonsumsi oleh masyarakat, salah satunya adalah susu. Susu dihasilkan oleh hewan mamalia ternak seperti sapi, kerbau, kambing, domba, dan unta, sehingga menjadi sumber protein hewani yang penting bagi kebutuhan gizi manusia (Maulani, 2022). Susu mengandung nutrisi penting bagi tubuh, namun susu juga memiliki kelemahan, yaitu mudah rusak, karena kandungan nutrisi yang tinggi pada susu menjadikannya media yang ideal untuk pertumbuhan dan perkembangan berbagai jenis mikroorganisme. Titik kritis dalam rantai pasok agroindustri susu terdapat pada sifat susu yang mudah mengalami kerusakan akibat kontaminasi bakteri maupun adanya residu antibiotik (Septiani dan Djatna, 2015). Kerusakan susu dapat juga disebabkan oleh aktivitas enzim di dalam susu yang mengakibatkan perubahan pada komposisi susu, sehingga untuk mencegah kerusakan pada susu, dapat dilakukan pengolahan susu. Susu fermentasi merupakan produk hasil pengolahan susu melalui aktivitas satu atau lebih mikroorganisme yang menguntungkan, sehingga mampu meningkatkan nilai guna serta nilai ekonomi dari produk tersebut. Pengolahan susu dilakukan untuk menghasilkan berbagai jenis produk dengan karakteristik yang lebih baik, seperti cita rasa, warna, tekstur, dan konsistensi yang sesuai dengan preferensi konsumen. Dalam proses fermentasi susu, kelompok bakteri asam laktat (BAL) berperan penting sebagai mikroorganisme utama yang mendukung terbentuknya produk fermentasi.

Salah satu produk pengolahan susu adalah yoghurt. Menurut Pratama dkk. (2020), yoghurt merupakan susu yang difermentasikan dengan menggunakan biakan campuran mikroba, umumnya *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus*. Hal ini tidak terlepas dari meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya penerapan pola makan sehat serta konsumsi pangan fungsional bagi kesehatan. Proses fermentasi tersebut menghasilkan asam laktat yang memberikan cita rasa asam khas pada yoghurt, sekaligus meningkatkan pencernaan laktosa serta memperpanjang masa simpan produk. Yoghurt susu sapi secara umum mengandung lemak, vitamin, mineral, dan protein dalam jumlah

yang relatif tinggi. Keberadaan bakteri probiotik di dalam yoghurt memberikan berbagai manfaat bagi kesehatan, seperti menjaga kesehatan saluran pencernaan serta meningkatkan daya tahan tubuh dan membantu menjaga keseimbangan mikrobiota usus. Yoghurt memang memiliki banyak manfaat, namun rasa alami yoghurt terkadang menjadi penghambat dalam penerimaan konsumen yang tidak terbiasa dengan rasa fermentasi. Inovasi dalam peningkatan cita rasa yoghurt sangat diperlukan untuk memperluas jangkauan konsumen serta meningkatkan minat dan ketertarikan masyarakat terhadap produk tersebut.

Salah satu strategi yang umum dilakukan dalam industri pangan untuk meningkatkan daya terima produk adalah dengan penambahan bahan tambahan alami, seperti sari buah. Penambahan sari buah tidak hanya memperbaiki aroma dan rasa yoghurt, tetapi juga dapat memperkaya kandungan nutrisi serta meningkatkan nilai fungsional produk tersebut. Dalam penelitian ini, stroberi (*Fragaria x Ananassa*) merupakan buah yang sangat potensial untuk dijadikan bahan tambahan dalam produk yoghurt. Stroberi memiliki cita rasa asam-manis yang khas dan warna merah yang menarik secara visual. Stroberi mengandung berbagai senyawa bioaktif, seperti vitamin C, antosianin, flavonoid, dan senyawa fenolik yang memiliki aktivitas antioksidan, sehingga dapat meningkatkan nilai gizi produk akhir. Menurut Kamber dan Harmankaya (2019), penambahan bubuk buah stroberi sebanyak 20% pada pembuatan *fruit yoghurt* mampu meningkatkan aktivitas bakteri *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus*, serta meningkatkan produksi asam laktat selama proses inkubasi dan penyimpanan selama 7 hari pada suhu 4 °C dibandingkan dengan yoghurt kontrol.

Penambahan sari buah stroberi ke dalam yoghurt susu sapi diperkirakan dapat memberikan pengaruh terhadap kualitas organoleptik, meliputi aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur. Aspek organoleptik sangat penting karena merupakan indikator utama dalam penilaian konsumen terhadap kualitas dan penerimaan produk. Penambahan sari buah juga dapat memengaruhi sifat kimia yogurt, salah satunya adalah nilai pH. Nilai pH yang rendah dapat menyebabkan yoghurt memiliki rasa yang terlalu asam sehingga menurunkan tingkat kesukaan konsumen, sedangkan pH yang terlalu tinggi dapat menunjukkan proses fermentasi yang belum optimal dan memengaruhi keamanan serta daya simpan

produk. Penambahan stroberi dapat memengaruhi aktivitas bakteri asam laktat yang berdampak pada perubahan tingkat keasaman yoghurt, baik pada nilai pH maupun pada total asam laktat. Peningkatan aktivitas tersebut diduga disebabkan oleh kandungan fitokimia pada buah stroberi, seperti senyawa fenolik, flavonoid, vitamin, serat pangan, dan gula sederhana yang mendukung pertumbuhan bakteri selama proses fermentasi (Ozcan et al., 2013; Kumar et al., 2015).

Berdasarkan uraian di atas, penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penambahan Sari Buah Stroberi (*Fragaria* × *ananassa*) Terhadap Nilai pH dan Kualitas Organoleptik Yoghurt Susu Sapi”**. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji secara mendalam pengaruh penambahan sari buah stroberi terhadap nilai pH dan kualitas organoleptik yoghurt susu sapi. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber informasi yang bermanfaat bagi produsen yoghurt dalam mengembangkan produk yang inovatif, bernilai gizi tinggi, serta memiliki tingkat penerimaan yang baik oleh konsumen. Penelitian ini juga bertujuan untuk mendukung pemanfaatan bahan alami dari buah stroberi sebagai bahan tambahan dalam produk fermentasi susu, sehingga dapat meningkatkan nilai tambah produk dan diversifikasi pangan di industri susu.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang penelitian, rumusan masalah dalam penelitian ini dapat diidentifikasi sebagai berikut:

1. Apa pengaruh penambahan sari buah stroberi terhadap kualitas organoleptik yoghurt susu sapi, meliputi aspek rasa, aroma, warna, dan tekstur?
2. Apakah penambahan sari buah stroberi dapat memengaruhi tingkat keasaman (pH) yoghurt susu sapi?
3. Perlakuan ke berapa penambahan sari buah stroberi pada yoghurt susu sapi yang paling disukai panelis?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan sari buah stroberi terhadap kualitas organoleptik yoghurt susu sapi, meliputi aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur.

2. Untuk mengetahui pengaruh penambahan sari buah stroberi terhadap tingkat keasaman (pH) yoghurt susu sapi.
3. Untuk mengetahui perlakuan penambahan sari buah stroberi yang memiliki tingkat kesukaan tertinggi berdasarkan penilaian panelis.

D. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Menambah pengetahuan dan wawasan dalam bidang teknologi pangan, khususnya mengenai pemanfaatan sari buah stroberi sebagai bahan tambahan alami dalam produk fermentasi susu.
2. Membuka peluang pengembangan produk pangan fungsional yang bernilai jual tinggi dan disukai konsumen.
3. Mendorong masyarakat untuk lebih mengonsumsi produk fermentasi susu yang diperkaya dengan bahan alami dan menyehatkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina S. (2016). *Outlook Susu Komoditas Pertanian Subsektor Peternakan*. Jakarta: Pusat Data Dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian.
- Alassaf, M., & Qamar, A. M. (2022). Improving Sentiment Analysis of Arabic Tweets by One-way ANOVA. *Journal of King Saud University - Computer and Information Sciences*, 34(6), 2849–2859. <https://doi.org/10.1016/j.jksuci.2020.10.023>
- Aliya, H., Maslakah, N., Numrapi, T., Buana, A. P., dan Hasri, Y. N. 2016. Pemanfaatan Asam Laktat Hasil Fermentasi LimbahKubisSebagaiPengawet Anggur dan Stroberi. *Bioedukasi: Jurnal Pendidikan Biologi*.9(1) : 23-28
- Amami, A. 2021. Kondisi sanitasi pemerahan terhadap kadar air, pH dan *total plate count* (TPC) susu di peternakan kambing peranakan etawa rantiang ameh kecamatan Canduang kabupaten Agam. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang.
- Amanah, M., & Dwi Sarbini, S. S. T. (2017). *Pengaruh Penambahan Sari Buah Strawberry Terhadap Kadar Vitamin C dan Daya Terima Jelly Lidah Buaya* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Anindita NS, Soyi DS. (2017). Studi kasus: Pengawasan Kualitas Pangan Hewani melalui Pengujian Kualitas Susu Sapi yang Beredar di Kota Yogyakarta. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*; 19(2), 93.
- Arief, R. W., Santri, N., & Asnawi, R. (2018). Pengenalan Pengolahan Susu Kambing Di Kecamatan Sukadana Kabupaten Lampung Timur. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 23(1), 45–56. <https://doi.org/10.23960/jtihp.v23i1.45-56>
- Arifin, M. Z., dan Widiaputri, S. I. 2020. Uji Sifat FisikoKimiadanOrganoleptik Minuman Yoghurt Ngeboon Panorama Indonesia. *Edufortech*. 5(1) : 12-25
- Auliarsi, A. R. 2023. Kajian Pembuatan Snackbar Muesli Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau Sebagai Alternatif Snack Untuk Remaja Putri Tahun 2023 [tesis]. Bandar Lampung: Poltekkes Kemenkes Tanjungkarang.
- Ayuningtyas, C. E., Waluyo, & Susetyowati. (2018). Pengaruh Penambahan Sari Buah Jambu Biji (*Psidium guajava* L.) Terhadap Sifat Organoleptik Yoghurt Tempe. *Jurnal Dunia Gizi*, Volume 1, Nomor 2.

- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2018. *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 30 Tahun 2018 tentang Angka Konsumsi Pangan*. Jakarta (ID): Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2011. SNI No 3141:2011. Susu segar. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2009. SNI No 01-2981-2009. Standar kualitas yoghurt. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Fajri, F., & Fatdillah, H. (2024). Analisis Kualitas Frozen Yoghurt (*Lactobacillus fermentum* strain SK 152 dan *Lactiplantibacillus plantarum* strain heal19) dengan penambahan Sari Buah Stroberi terhadap Nilai Kadar Air, Kadar Protein, Kadar Lemak, dan Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Peternakan Borneo*, 3(1), 6-13.
- Fazry, F. N., Nurhayatin, T., & Herawati, E. (2023, December). Pengaruh Penambahan Stroberi (*Fragaria ananassa*) Terhadap pH Dan Tingkat Kesukaan Yoghurt Susu Sapi Friesian Holstein. In *Gunung Djati Conference Series* (Vol. 33, pp. 416-421).
- Ikhwan, R. K., Kurniawati, L., & Suhartatik, N. (2019). Karakteristik Yoghurt Susu Wijen (*Sesamum indicum* L.) dengan Variasi Penambahan Susu Skim. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 3(2), 95– 105. <http://dx.doi.org/10.33061/jitipari.v3i2.2691>
- Jannah, M. A., M. A. Legowo, Y. B. Pramono, A. N. Al-baarri dan S. B. M. Abduh. 2014. Total bakteri asam laktat, pH, keasaman, citarasa dan kesukaan yogurt drink dengan penambahan ekstrak buah belimbing. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 3 (2) : 7 – 11.
- Jonathan, H. A., I. N. Fitriawati, I. I. Arief, M. S. Soenarno dan R. H. Mulyono. 2022. Fisikokimia, mikrobiologi dan organoleptik yogurt probiotik dengan penambahan buah naga merah (*Pandanus conodeous* L.). *Jurnal Ilmu Peternakan dan Teknologi Hasil Peternakan*. 10 (1) : 34 – 41.
- Kamber, U., dan Harmankaya, S. 2019. The effect of Fruits to The Characteristics of Fruit Yoghurt. *Pakistan Journal of Agricultural Sciences*. 56(2) : 312-319.
- Lamusu, D. 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 3(1): 9-15
- Machali, I. (2021). Metode penelitian kuantitatif (panduan praktis merencanakan, melaksanakan, dan analisis dalam penelitian kuantitatif).
- Maulani, I., Rahmadi, Y., & Sugiyono, S. (2022). Kajian kualitas susu sapi tingkat peternak dan peloper di desa jetak kecamatan getasan kabupaten semarang. *Media Informasi Penelitian Kabupaten Semarang*, 4(1), 1-12.

- Mustika S, Yasni S, Suliantari. 2019. Pembuatan yogurt susu sapi segar dengan penambahan puree ubi jalar ungu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Kejuruan*. 2(3): 97–101. <https://doi.org/10.24036/jptk.v2i3.5923>
- Nailuvary, S., Ani, H. M., & Sukidin, S. (2020). Strategi Pengembangan Produk pada Handicraft Citra Mandiri di Desa tutul Kecamatan Balung Kabupaten Jember. *Jurnal Pendidikan Ekonomi: Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan, Ilmu Ekonomi Dan Ilmu Sosial*, 14(1), 185-193.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R.S., dan Yusuf, M. 2016. Aspek Mikrobiologis, Serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur dan Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2): 286-290.
- Pratama, D. R., S. Melia dan E. Purwati. 2020. Perbedaan konsentrasi kombinasi starter tiga bakteri terhadap total bakteri asam laktat, nilai pH, dan total asam tertitrasi yogurt. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 22 (3) : 339 – 345.
- Pratangga, D. A., Susilowati, S., dan Puspitarini, O. R. 2022. Pengaruh Penambahan Berbagai Level Sukrosa dan Fruktosa Terhadap Total Bakteri Asam
- Prasetya, R., J. Sumarmono, T. Setyawardani dan M. Tianling. 2022. Total asam tertitrasi, pH dan tekstur yoghurt yang ditambah ekstrak beras hitam dengan pemberian hidrokoloid yang berbeda. *Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan IX* : 614 – 620.
- Pratiwi MV, Sawitri DR. 2020. Hubungan ketidakpuasan pada tubuh dengan harga diri pada wanita dewasa awal anggota pusat kebugaran Moethya. *Jurnal Empati*. 9(4): 306–312. <https://doi.org/10.14710/empati.2020.28956>
- Putri, A. A. A., Handayani, B. R., & Cicilia, S. (2024). Pengaruh konsentrasi sari buah stroberi (*fragaria x ananassa*) terhadap mutu yakult. *Jurnal Edukasi Pangan*, 2(3), 85-97.
- Riyanto, D.P.A. 2016. Kajian Perbandingan Buah Stroberi (*Fragaria x ananassa*) dengan Daun Binahong (*Anredera cordifolia* (Ten) Steenis) dan Jenis Penstabil Terhadap Karakteristik Mix Fruit Leather. *Skripsi Studi Teknologi Pangan*. Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.
- Santoso, A. (2023). Rumus Slovin : Panacea Masalah Ukuran Sampel ? Suksma: *Jurnal Psikologi Universitas Sanata Dharma*, 4(2), 24–43. <https://doi.org/10.24071/suksma.v4i2.6434>
- Sari MB. 2022. Persepsi dan preferensi konsumen mahasiswa Universitas Andalas terhadap konsumsi yogurt. [Skripsi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Savitry, N. I., Nurwantoro, N., dan Setiani, B. E. 2018. Total Bakteri Asam Laktat, Total Asam, Nilai pH, Viskositas, dan Sifat Organoleptik Yoghurt

- Dengan Penambahan JusBuah Tomat.Jurnal AplikasiTeknologi Pangan.6(4) : 171-180
- Septiani W, Djatna T. (2015). Rancangan Model Performansi Risiko Rantai Pasok Agroindustri Susu dengan Menggunakan Pendekatan Logika Fuzzy. *Agritech*; 35(1):88–97.
- Setiarto R. H. B., N Widhyastuti, &I. Fairuz. 2017. Pengaruh Starter Bakteri Asam Laktat dan Penambahan Tepung Talas Termomodifikasi Terhadap Kualitas Yoghurt Sinbiotik. *Jurnal Riset Teknologi Industri*.11(1): 18-30.
- Siaputra, H. 2020. Bagaimana Keamanan Pangan, Kualitas Makanan dan Citra Merek Mempengaruhi Minat Beli Ulang.JurnalManajemenPerhotelan.6(2) : 79-87.
- Sidhi, A.H. dan S. R. Zulaikhah. 2021. Pengaruh penambahan jenis buah (naga merah (*Hylocereus polyrhizus* L.), pisang ambon (*Musa paradisiaca*), stroberi (*Fragaria ananassa*) dan persentase penambahannya terhadap pH, total asam dan viskositas yogurt. *Scientific Timeline*. 1(2) : 060 – 069
- Sinaga, K., & Sihombing, J. M. (2020). Uji organoleptik yoghurt susu kambing Peranakan Etawa (PE) dengan penambahan jus buah strawberi. *Jurnal Peternakan Unggul*, 3(1), 1-7.
- Soeparno. (2015). *Properti dan Teknologi Produk Susu*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada Press.
- Sugiyono, (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sumarlan SH, Susilo B, Mustofa A, Mu'nim M. 2018. Ekstraksi senyawa antioksidan dari buah strawberry (*Fragaria X Ananassa*) dengan menggunakan metode *Microwave Assisted Extraction*. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*. 6 (1): 40–51.
- Thai Agricultural Standard. (2008). *Raw Goat Milk*. National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards Ministry of Agriculture and Cooperatives.
- USDA (United States Departement of Agriculture). 2011. National nutrient database for standard reference, release 24. Nutrient Data Laboratory Home Page, U.S. Department of Agriculture, Agricultural Research Service.
- Wijaya, Agata Haprani. (2018). Uji Organoleptik dan Total Asam Tertitrasi Yoghurt Susu Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dengan Penambahan Sari Buah Stroberi (*Fragaria sp.*)
- Wulanningsih, U. A. (2022). Pelatihan pembuatan yoghurt susu sapi dengan metode sederhana menggunakan *Lactobacillus bulgaricus* dan

streptococcus thermophilus. *Jurnal Cerdik: Jurnal Pendidikan dan Pengajaran*, 1(2), 66-78.

Yurliasni. 2007. Kajian kualitas yoghurt menggunakan starter komersil (*Lactobacillus bulgaricus*). *Jurnal Peternakan Indonesia*. 12(3): 227–231.
[https:// doi.org/10.25077/jpi.12.3.227-231.2007](https://doi.org/10.25077/jpi.12.3.227-231.2007)