

ABSTRACT

THE ADDITION OF STARFRUIT JAM TO YOGHURT ON ORGANOLEPTIK QUALITY

This study aimed to determine the effect of adding starfruit jam on the organoleptic quality of yoghurt, including texture, color, aroma, and taste. The research was motivated by efforts to innovate yoghurt products by incorporating natural ingredients such as starfruit jam, which is rich in vitamin C and bioactive compounds. The study was conducted in Dusun Tunggoro, Kalimanis Village, Blitar Regency, from April to May 2025, using a completely randomized design (CRD) with a one-way pattern. Treatments consisted of four levels of starfruit jam concentration: P0 (0%), P1 (5%), P2 (10%), and P3 (15%). The results of the study showed that the texture with the highest value was P3 (4.40 ± 0.50), P2 (3.97 ± 0.18), P1 (3.97 ± 0.56), P0 (3.90 ± 0.31). The color score with the highest value was P3 (4.13), and followed P2 (4.03), and followed P1 (3.80), and followed P0 (3.60). The aroma score with the highest value was P3 (4.20), and followed P2 (4.13), and followed P1 (3.97), and followed P0 (3.87). And while the taste with the highest value is P3 (4.17), and followed P2 (4.10), and followed P1 (3.90), and followed P0 (3.83). Results showed that starfruit jam addition had a significant effect ($P < 0.05$) on all organoleptic attributes. Higher jam concentrations increased the average panelist preference scores for color, aroma, and taste, producing a distinctive sweet-sour balance. However, higher concentrations tended to make the texture thicker. The study concludes that adding starfruit jam can improve the overall organoleptic quality of yoghurt and has the potential to be developed as a functional food product favored by consumers.

Keywords: yoghurt, starfruit jam, organoleptic, texture, color, aroma, taste.

ABSTRAK

PENAMBAHAN SELAI BELIMBING PADA YOGURT TERHADAP KUALITAS ORGANOLEPTIK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan selai belimbing terhadap kualitas organoleptik yoghurt, meliputi tekstur, warna, aroma, dan rasa. Penelitian ini dilatarbelakangi oleh upaya inovasi produk yoghurt dengan menambahkan bahan alami seperti selai belimbing yang kaya akan vitamin C dan senyawa bioaktif. Penelitian dilakukan di Dusun Tunggoro, Desa Kalimanis, Kabupaten Blitar, dari bulan April hingga Mei 2025, menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) pola searah. Perlakuan terdiri dari empat taraf konsentrasi selai belimbing: P0 (0%), P1 (5%), P2 (10%), dan P3 (15%). Hasil penelitian menunjukkan bahwa tekstur dengan nilai tertinggi adalah P3 ($4,40 \pm 0,50$), P2 ($3,97 \pm 0,18$), P1 ($3,97 \pm 0,56$), P0 ($3,90 \pm 0,31$). Skor warna dengan nilai tertinggi adalah P3 (4,13), diikuti P2 (4,03), diikuti P1 (3,80), dan diikuti P0 (3,60). Skor aroma dengan nilai tertinggi adalah P3 (4,20), diikuti P2 (4,13), diikuti P1 (3,97), dan diikuti P0 (3,87). Dan sementara rasa dengan nilai tertinggi adalah P3 (4,17), diikuti P2 (4,10), diikuti P1 (3,90), dan diikuti P0 (3,83). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan selai belimbing memberikan pengaruh yang nyata ($P < 0,05$) pada semua atribut organoleptik. Konsentrasi selai yang lebih tinggi meningkatkan skor preferensi rata-rata panelis untuk warna, aroma, dan rasa, menghasilkan keseimbangan rasa manis-asam yang khas. Namun, konsentrasi yang lebih tinggi cenderung membuat tekstur lebih kental. Penelitian ini menyimpulkan bahwa penambahan selai belimbing dapat meningkatkan kualitas organoleptik yoghurt secara keseluruhan dan berpotensi dikembangkan sebagai produk pangan fungsional yang disukai konsumen.

Kata kunci: yoghurt, selai belimbing, organoleptik, tekstur, warna, aroma, rasa.