

ABSTRAK

Christy Permata Putri

Yoghurt merupakan produk berbentuk semi solid yang dihasilkan melalui proses fermentasi susu dengan menggunakan bakteri asam laktat. Biji alpukat memiliki komponen alami dan persen aktivitas antioksidan yang tinggi sehingga dapat dimanfaatkan sebagai salah satu sumber antioksidan alami. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan karakteristik inderawi, daya terima masyarakat dan kandungan aktivitas antioksidan terhadap produk yoghurt dengan penambahan ekstrak biji alpukat. Desain penelitian ini menggunakan riset eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) terdiri dari 3 perlakuan, yaitu : Formula 1 (10% ekstrak biji alpukat), Formula 2 (20% ekstrak biji alpukat) dan Formula 3 (30% ekstrak biji alpukat). Hasil uji statistik menggunakan analisis *Kruskall Wallis* untuk uji organoleptik terdapat perbedaan yang signifikan yaitu warna, aroma dan tekstur ($p\text{-value} < 0,05$). Uji hedonik tertinggi terdapat pada formula 1 dengan total persentase 80,15. Uji aktivitas antioksidan yang paling kuat terdapat pada formula 2 sebesar 97,46 ppm. Uji viskositas tertinggi terdapat pada formula 1 sebesar 422,6 cP. Pengukuran pH terendah pada formula 3 sebesar 4,7. Kesimpulan dari penelitian ini menunjukkan yoghurt dengan penambahan ekstrak biji alpukat dapat diterima oleh masyarakat. Semakin banyak penambahan ekstrak biji alpukat dapat mempengaruhi aktivitas antioksidan viskositas yoghurt.

Kata kunci: Yoghurt, Biji Alpukat, Aktivitas Antioksidan, Viskositas

ABSTRACT

Christy Permata Putri

Yogurt is a semi-solid product produced through a fermentation process of milk using lactic acid bacteria. Avocado seeds have essential components and a high percentage of antioxidant activity to be used as a source of natural antioxidants. This study aims to determine differences in sensory characteristics, public acceptance, and antioxidant activity content of yogurt products using avocado seed extract. The design of this study used experimental research with a completely randomized design (CRD) consisting of 3 treatments, namely: Formula 1 (10% avocado seed extract), Formula 2 (20% avocado seed extract), and Formula 3 (30% avocado seed extract). Statistical tests using Kruskal Wallis analysis for organoleptic tests exhibited significant differences of color, aroma, and texture (p -value <0.05). The highest hedonic test results are found in Formula 1, with a total percentage of 80.15. Formula 2 test results show the strongest antioxidant activity at 97.46 ppm. Formula 1 results also show the highest viscosity test of 422.6 cP. The lowest pH test results were found in Formula 3 is 4,7. In conclusion, this study shows that the public can accept yogurt with avocado seed extract. The more addition of avocado seed extract can affect the antioxidant activity and yogurt's viscosity.

Keywords: Yogurt, Avocado Seeds, Antioxidant Activity, Viscosity