

ABSTRAK

Muhamad Fattah Hidayatullah, Pengaruh Penambahan Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Pada Yoghurt Sebagai Inovasi Pangan Fungsional.

Yoghurt kelor merupakan salah satu inovasi pangan fungsional yang sehat serta dapat di konsumsi oleh penderita laktosa susu, kelor sebagai tumbuhan yang kaya akan gizi, sangat berpotensi apabila dikombinasikan dengan susu fermentasi menghasilkan sebuah produk yang memiliki daya jual tinggi. Produk yoghurt kelor dapat mempengaruhi kapasitas rasa kenyang masyarakat tanpa merubah pola konsumsi secara drastis, sehingga pola konsumsi pangan masyarakat yang tidak terkontrol dapat teratasi. Penelitian ini menggunakan metode eksperimental sebanyak 4 perlakuan (kontrol, 0,5%, 1%, 1,5%) dengan 6 kali pengulangan yang bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi daun kelor terhadap pH, tingkat viskositas, sineresis, dan sensorik yoghurt serta mengetahui konsentrasi penambahan daun kelor yang mengenyangkan dan paling banyak disukai melalui proses uji organoleptik. Perbedaan konsentrasi daun kelor berpengaruh terhadap tingkat viskositas, sineresis, dan sensorik yoghurt. Yoghurt P3 memiliki tingkat viskositas tertinggi yakni 36,04 cP dan tingkat sineresis terendah yakni 16,67%. Yoghurt kontrol memiliki tingkat sineresis (50,5%) dan ekspektasi rasa kenyang tertinggi. Yoghurt P1 memiliki tingkat kesukaan tertinggi (3,08) dibandingkan dengan yoghurt kelor lainnya. Yoghurt kontrol memiliki nilai rata-rata pH tertinggi (3,70) sedangkan yoghurt P3 memiliki nilai rata-rata pH terendah (3,51). Tidak ada perbedaan untuk kadar lemak, kadar protein dan kadar karbohidrat antara yoghurt terpilih dan yoghurt kontrol, sedangkan kalori yoghurt kontrol lebih tinggi dibandingkan yoghurt terpilih.

Kata Kunci : kelor, organoleptik, sineresis, viskositas, yoghurt