

PAPER NAME

**Inovasi Pembuatan Yoghurt Dari Daging
Buah Kelapa Bagi Konsumen Vegan**

AUTHOR

Elysa Widya

WORD COUNT

15782 Words

CHARACTER COUNT

85736 Characters

PAGE COUNT

84 Pages

FILE SIZE

2.1MB

SUBMISSION DATE

Jan 11, 2023 2:38 PM GMT+7

REPORT DATE

Jan 11, 2023 2:40 PM GMT+7

● **16% Overall Similarity**

The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database.

- 11% Internet database
- 5% Publications database
- Crossref database
- Crossref Posted Content database
- 13% Submitted Works database

● **Excluded from Similarity Report**

- Small Matches (Less than 15 words)

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Tanaman kelapa dalam tata nama tumbuhan (*taksonomi*) memiliki nama *Cocos nucifera* L. Kelapa merupakan tanaman asli dari daerah tropis dan terdapat di seluruh wilayah Indonesia terutama di daerah pesisir pantai hingga di daerah pegunungan yang agak tinggi. Kelapa memiliki banyak manfaat dan hampir semua bagian dari kelapa dapat digunakan terutama daging buah kelapa. Buah kelapa memiliki harga yang cukup terjangkau dan memiliki rasa yang lezat dan segar. Daging dan air dari buah kelapa dapat diolah menjadi bahan dasar makanan dan minuman, serta baik untuk dikonsumsi bagi tubuh (Dewi, 2014).

Perkembangan zaman yang semakin cepat dan pesat ini mampu mempengaruhi gaya hidup masyarakat untuk hidup sehat menjadi seorang vegan. Gaya hidup ini dilakukan dengan tujuan untuk menjaga kesehatan tubuh dan pola hidup sehat. Makanan vegan merupakan makanan sehat yang direkomendasikan oleh *American Dietic Assosiation* karena bernutrisi tinggi, sehat dan alami. Beberapa penelitian membuktikan bahwa kebiasaan mengonsumsi makanan berkolesterol dan lemak jenuh tinggi yang berasal dari pangan hewani dapat menjadi penyebab utama timbulnya penyakit degeneratif seperti penyakit jantung, hipertensi, gagal ginjal, asam lambung dan stroke (Hidayat, 2019).

Yoghurt merupakan salah satu produk olahan susu yang melalui proses fermentasi yang populer di seluruh dunia dan kaya akan protein. *Yoghurt*

merupakan produk fermentasi dari susu yang terbentuk akibat adanya aktivitas mikroorganisme. *Yoghurt* baik untuk tubuh karena memiliki berbagai kandungan gizi yang dibutuhkan oleh tubuh. Adapun *yoghurt* dapat dikonsumsi untuk semua kalangan umur baik kalangan anak-anak, remaja, maupun dewasa. Namun, terdapat kalangan konsumen vegan yang tidak dapat mengonsumsi makanan atau minuman yang berbahan dasar hewani terutama susu yang berasal dari hewani (Lindawati, 2020).

Yoghurt yang berbahan dasar susu hewani sangat mudah ditemukan dengan berbagai variasi rasa. Namun, terdapat konsumen vegan dan ini menjadi masalah karena konsumen vegan tidak dapat mengonsumsi *yoghurt* dari bahan hewani seperti susu. Maka dari itu, dengan adanya inovasi *yoghurt* bisa menjadi solusi bagi konsumen vegan yang tidak dapat mengonsumsi *yoghurt* hewani. *Yoghurt* ini bukan hanya dapat dikonsumsi bagi konsumen vegan saja, tetapi dapat dikonsumsi oleh semua kalangan umum. Salah satu bahan nabati yang digunakan sebagai alternatif dari susu sapi adalah daging buah kelapa (Lindawati, 2020).

Penggunaan kelapa dapat meningkatkan hasil produksi kelapa dan mengembangkan perkebunan kelapa di Indonesia terutama wilayah Kepulauan Riau yang merupakan daerah pesisir. Pengembangan perkebunan kelapa dapat memperluas mata pencaharian masyarakat pesisir yang ada di Indonesia khususnya wilayah Kepulauan Riau. Penggunaan dan pengolahan kelapa dengan baik dapat meningkatkan perekonomian warga di daerah tersebut, serta perekonomian Indonesia (Dewi, 2014). Berikut tabel mengenai luas areal dan hasil produksi kelapa pada wilayah Kepulauan Riau pada tahun

2018 yang kemungkinan mengalami perubahan selama beberapa tahun terakhir.

17 Tabel 1.1 Luas Areal dan Hasil Produksi Kelapa Pada Wilayah Kepulauan Riau Tahun 2018

Wilayah	Luas Areal (Ha)	Produksi (Kg)
Kepulauan ¹⁷ Riau	34.852	12.360.000
Karimun	3.091	1.013.000
Bintan	4.125	1.663.000
Lingga	2.696	1.286.000
Anambas	9.928	2.041.000
Batam	902	312.000
Tanjung Pinang	104	33.000

Sumber: Badan Pusat Statistik Provinsi Kepulauan Riau, 2018.

Yoghurt dari daging buah kelapa ini memiliki tekstur yang agak kental menyerupai *yoghurt* hewani dari susu sapi. Kelapa yang digunakan sebagai bahan dasar pembuatan *yoghurt* adalah kelapa setengah tua dan bisa jenis kelapa apa saja seperti kelapa dalam, kelapa hibrida, maupun kelapa genjah. Kelapa setengah tua memiliki daging buah yang lumayan banyak, tidak banyak mengandung serat dan tidak banyak mengandung minyak nabati sehingga ideal untuk digunakan sebagai bahan dasar *yoghurt* (Widianingsih, 2012). Daging buah kelapa sangat baik bagi kesehatan pencernaan, meningkatkan daya tahan tubuh, menjaga kesehatan jantung, mengontrol kadar gula darah dan mendukung fungsi otak sehingga baik dikonsumsi bagi yang mengidap penyakit Alzheimer (Dewi, 2014). Berikut komposisi kimia yang terdapat pada buah kelapa muda, setengah tua dan tua.

8
Tabel 1.2 Komposisi Kimia Buah Kelapa

Kandungan	Muda	Setengah Tua	Tua
Kalori (Kal)	68	180	359
Air (g)	83,3	70	46,9
Protein (g)	1	4	3,4
Lemak (g)	0,9	15	34,7
Karbohidrat (g)	14	10	14
Kalsium (mg)	7	8	21
Fosfor (mg)	30	55	98
Besi (mg)	1	1,3	2
Vitamin A (SI)	0	10	0
Vitamin B ₁ (mg)	0,6	0,05	0,1

Sumber: Prihatin Dalam Nirmalasari, 2018.

Dalam hal ini terdapat beberapa permasalahan yang ditemukan oleh peneliti. Adapun masalah tersebut yaitu, masih terdapat konsumen vegan dan konsumen umum yang kurang tertarik mengonsumsi *yoghurt* berbahan dasar dari daging buah kelapa. Hal ini disebabkan karena kurangnya kesadaran dalam menjaga kesehatan tubuh. Kurangnya pengetahuan dalam menjaga pola makan yang baik dan sehat. Selain itu, masih banyak konsumen yang kurang paham bahwa *yoghurt* dari daging buah kelapa ini dapat dikonsumsi oleh semua kalangan konsumen berbagai usia mulai dari anak-anak, remaja hingga dewasa (Widianingsih, 2012).

Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis tertarik melakukan suatu penelitian yang berjudul **“Inovasi Pembuatan *Yoghurt* Dari Daging Buah Kelapa Bagi Konsumen Vegan”**.

32 1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan diatas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1.2.1. Bagaimana perbandingan kualitas berdasarkan aspek warna, aroma, rasa dan tekstur dalam inovasi pembuatan *yoghurt* dari daging buah kelapa bagi konsumen vegan?

1.2.2. Bagaimana perbandingan tingkat kesukaan berdasarkan aspek warna, aroma, rasa dan tekstur dalam inovasi pembuatan *yoghurt* dari daging buah kelapa bagi konsumen vegan?

1.3. Hipotesis

Hipotesis merupakan jawaban sementara dari rumusan masalah yang diajukan. Hipotesis dalam penelitian ini adalah:

H_a: Adanya perbandingan kualitas berdasarkan aspek warna, aroma, rasa dan tekstur dalam inovasi pembuatan *yoghurt* dari daging buah kelapa bagi konsumen vegan.

H₀: Tidak adanya perbandingan kualitas berdasarkan aspek warna, aroma, rasa dan tekstur dalam inovasi pembuatan *yoghurt* dari daging buah kelapa bagi konsumen vegan.

H_a: Adanya perbandingan tingkat kesukaan berdasarkan aspek warna, aroma, rasa dan tekstur dalam inovasi pembuatan *yoghurt* dari daging buah kelapa bagi konsumen vegan.

H₀: Tidak adanya perbandingan tingkat kesukaan berdasarkan aspek warna, aroma, rasa dan tekstur dalam inovasi pembuatan *yoghurt* dari daging buah kelapa bagi konsumen vegan.

1.4. Tujuan Penelitian

Sesuai dengan permasalahan diatas, maka peneliti mempunyai tujuan sebagai berikut:

- 1.4.1. Menambah wawasan tentang pengelolaan daging buah kelapa menjadi bahan dasar *yoghurt* vegan kepada masyarakat dan lembaga Pendidikan Tinggi Politeknik Pariwisata Batam.
- 1.4.2. Mengetahui perbedaan warna, rasa, tekstur, dan aroma pada *yoghurt* dari daging buah kelapa.
- 1.4.3. Menambah variasi produk *yoghurt*, yaitu *yoghurt* dari daging buah kelapa.
- 1.4.4. Mengembangkan hasil penelitian sebagai peluang untuk berwirausaha.

1.5. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian dibagi menjadi tiga, yaitu manfaat bagi institusi, manfaat bagi mahasiswa, dan manfaat bagi masyarakat.

1.5.1. Bagi Institusi

1. Sebagai bahan referensi untuk pengembangan inovasi pratikum kuliner menggunakan daging buah kelapa sebagai bahan dasar *yoghurt*.
2. Memberikan pengalaman dalam mengembangkan kegiatan penelitian tingkat lanjutan.

1.5.2. Bagi Mahasiswa

1. Menambah pengetahuan dan keterampilan tentang penggunaan daging buah kelapa dalam pembuatan *yoghurt*.
2. Memberikan keterampilan untuk merencanakan, melakukan dan melaporkan penelitian ilmiah dibidang pangan.

1.5.3. Bagi Masyarakat

1. Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai proses pembuatan *yoghurt* dari daging buah kelapa.
2. Memberikan motivasi kepada masyarakat untuk lebih kreatif dalam memanfaatkan daging buah kelapa.

1.6. Definisi Istilah

1. Inovasi

Inovasi merupakan suatu ide atau gagasan baru untuk memperbarui suatu barang, ide atau jasa yang telah ada yang bertujuan untuk mengembangkan dan menghasilkan suatu barang, ide atau jasa yang baru.

2. *Yoghurt*

Yoghurt merupakan produk olahan yang menggunakan bahan dasar dari susu sapi yang difermentasikan dengan bakteri *Streptococcus Thermophilus* dan *Lactobacillus Bulgaricus*.

40

3. Daging Buah Kelapa

Daging buah kelapa yang sudah matang dapat dijadikan sebagai bahan makanan, serta mengandung sumber protein, mudah dicerna dan baik untuk kesehatan.

4. Konsumen

Konsumen merupakan masyarakat yang menggunakan barang atau jasa yang tersedia di masyarakat baik bagi kebutuhan pribadi maupun kebutuhan bersama.

5. Vegan

Vegan merupakan orang atau sekelompok masyarakat yang mengonsumsi bahan nabati, namun tidak dapat mengonsumsi bahan hewani seperti daging sapi, unggas, ikan, telur dan susu.

6. Uji Organoleptik

Uji organoleptik merupakan suatu kegiatan pengujian terhadap suatu produk misalnya makanan dengan cara menggunakan indra manusia sebagai alat utama untuk pengukuran data penerimaan terhadap produk.

Pada kegiatan ini dilakukan dua uji organoleptik, yaitu:

1. Uji hedonik adalah pengujian berdasarkan kesukaan panelis dalam pemilihan suatu produk guna mendapatkan hasil produk yang lebih baik.
2. Uji mutu hedonik merupakan pengujian yang lebih spesifik, yaitu penelitian terhadap sifat organoleptik dari daging buah kelapa terhadap aroma, warna, tekstur dan rasa pada *yoghurt*. Sifat organoleptik yang diharapkan, yaitu:
 - a. Rasa : Asam
 - b. Aroma : Asam khas *yoghurt*
 - c. Warna : Putih
 - d. Tekstur: Kental

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

2.1. *Yoghurt*

2.1.1. Definisi *Yoghurt*

Yoghurt mulai dikenal sejak tahun 2000 SM oleh orang-orang nomaden yang berada di Timur Tengah. Namun, saat itu bukan disebut sebagai *yoghurt* melainkan susu asam. Awalnya orang-orang nomaden membawa perbekalan berupa susu sapi yang disimpan dalam kantong kulit hewan untuk menemani perjalanan mereka selama beberapa waktu. Dengan adanya teknik penyimpanan tersebut sehingga menyebabkan rasa dari susu berubah menjadi asam. Selain itu, iklim subtropis di Timur Tengah yang memiliki temperatur cukup tinggi hingga bisa mencapai suhu 40°celcius sehingga menyebabkan susu berubah menjadi asam dan berubah bentuk dari cair menjadi semi padat (Wadud, 2010).

Yoghurt berasal dari susu yang dipanaskan terlebih dahulu. Adapun tujuan dipanaskan terlebih dahulu untuk menurunkan populasi mikroba pada susu dan memberikan kondisi yang baik bagi pertumbuhan biakan mikroba pada *yoghurt*. *Yoghurt* merupakan produk susu olahan yang bersifat agak kental yang telah melalui proses pasteurisasi kemudian di fermentasi dengan BAL (Bakteri Asam Laktat) (Nikmawati, 2017). Bakteri yang biasanya digunakan dalam pembuatan *yoghurt* adalah *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* yang terdapat pada probiotik.

merupakan suplemen yang mengandung bakteri baik yang dapat memelihara kesehatan pencernaan (Ramadhan, 2016).

Tabel 2.1 Kandungan Gizi Susu dan Yoghurt Tiap 100 gram

Kandungan (Unit/100gram)	Susu	Yoghurt
Kalori (g)	67,5	72
Protein (g)	3,5	3,9
Lemak (g)	4,25	3,4
Karbohidrat (mg)	4,75	4,9
Kalsium (mg)	119	145
Sodium (mg)	50	47
Pottasium (mg)	152	186

Sumber: Tamine dan Robinson, 2016

Fermentasi pada *yoghurt* dapat dilakukan dengan cara spontan dan tidak spontan. Fermentasi spontan adalah proses fermentasi yang tidak menggunakan mikroorganisme dalam bentuk probiotik pada proses pembuatannya. Sementara fermentasi tidak spontan adalah proses fermentasi yang menggunakan mikroorganisme dalam bentuk probiotik pada saat proses pembuatannya. Kondisi lingkungan sangat mempengaruhi hasil fermentasi sehingga harus berada pada suhu 37° C hingga 45° C. *Yoghurt* yang telah jadi dapat disimpan di dalam lemari es yang memiliki suhu sekitar 4°C untuk menjaga kualitas tetap baik dan terhambatnya perkembangan bakteri (Yandi, 2018).

Yoghurt alami adalah *yoghurt* yang tidak terdapat penambahan cita rasa atau *flavor* sehingga masih memiliki cita rasa asam yang asli. Namun, banyak konsumen yang kurang menyukai rasa *yoghurt* yang terlalu asam terutama konsumen anak-anak. Saat ini, *yoghurt* sudah memiliki berbagai varian rasa dari buah-buahan seperti rasa *strawberry*, *blueberry*, anggur, apel, mangga, *mixed berry* dan lain-lain. Adanya penambahan sari buah atau ekstrak buah atau jus buah

merupakan salah satu cara diversifikasi untuk menambah keragaman cita rasa *yoghurt*. Adanya variasi dari rasa *yoghurt* ini mampu menarik konsumen untuk mengonsumsinya baik konsumen anak-anak, remaja hingga dewasa (Saleh, 2018).

2.1.2. Jenis-Jenis *Yoghurt*

Berikut jenis-jenis *yoghurt* berdasarkan tingkat kekentalannya:

1. *Set Yoghurt*

Set yoghurt merupakan *yoghurt* yang memiliki tekstur paling kental dibanding jenis *yoghurt* lainnya. Adapun proses fermentasi berlangsung saat didalam kemasan dan tidak diaduk saat sudah berbentuk seperti *yoghurt*, selain itu memiliki rasa yang tawar (*plain*).

2. *Stir Yoghurt*

Stir yoghurt memiliki tekstur yang tidak terlalu kental dan sedikit lebih encer. Hal ini disebabkan karena setelah terbentuk *yoghurt* adanya penambahan bahan lain seperti pemanis, perasa atau buah-buahan. Kemudian diaduk, lalu disimpan dalam kemasan tertutup sehingga hal ini membuat tekstur *yoghurt* menjadi sedikit lebih encer.

3. *Drink Yoghurt*

Drink yoghurt merupakan *yoghurt* yang berbentuk paling cair dibanding jenis *yoghurt* lainnya. Setelah terbentuk *yoghurt* kemudian dicairkan dan dapat langsung dikonsumsi seperti minuman pada umumnya.

2.1.3. Bahan Pembuatan *Yoghurt*

Bahan-bahan yang digunakan sebagai bahan dasar *yoghurt* harus dalam keadaan segar sehingga baik untuk dikonsumsi. Adapun bahan dasar *yoghurt* yang berasal dari susu adalah sebagai berikut:

1. Susu *Ultra High Temperatur* (UHT)

Susu UHT merupakan susu cair dan segar yang telah melalui proses pengawetan untuk memperpanjang umur simpannya melalui pemanasan tanpa zat pengawet. Susu UHT telah disterilkan minimal pada suhu 135° celcius selama 2 detik dengan atau tanpa penambahan bahan makanan yang diijinkan dan dikemas secara aseptis. Waktu pemanasan yang singkat bertujuan untuk meminimalisir hilangnya kandungan nutrisi dan menjaga kesegarannya. Susu UHT aman untuk dikonsumsi karena sudah bebas dari mikroba pembusuk dan mikroba penyakit. Penggunaan susu UHT sebagai bahan pembuatan *yoghurt* lebih baik karena tidak mudah rusak (Santoso, 2016).

2. Probiotik

Probiotik merupakan suplemen yang mengandung mikroorganisme hidup yang baik. Probiotik baik bagi tubuh terutama bagi kesehatan pencernaan. Probiotik dapat mencegah penyakit pada sistem pencernaan seperti pada usus besar dengan cara menghambat pertumbuhan mikroorganisme patogen. Probiotik juga baik untuk menjaga keseimbangan sistem imun di dalam tubuh (Ramadhan, 2016).

Tabel 2. 2 Resep *Yoghurt* Susu

No	Bahan	Jumlah
1	Susu UHT	1 liter
2	Probiotik	8 gr

Sumber:Sari & Mufidah, 2021

2.1.4. Proses Pembuatan *Yoghurt* Susu

Proses pembuatan *yoghurt* dari susu memiliki beberapa tahapan yang harus dipersiapkan dan dilalui. Adapun yang harus dipersiapkan dalam membuat *yoghurt* adalah sebagai berikut:

1. Mempersiapkan bahan dan alat dalam keadaan bersih sebelum melakukan proses pembuatan *yoghurt*.
2. Tuangkan susu segar ke dalam panci dan panaskan dengan api kecil sambil diaduk perlahan. Setelah susu sudah cukup panas, angkat dan tunggu hingga suhu susu mencapai 43°celcius.
3. Pindahkan susu ke dalam *jar* dan tuangkan probiotik lalu aduk hingga rata.
4. Kemudian tutup jar hingga rapat dan simpan selama 12 jam hingga 16 jam pada tempat gelap sehingga bakteri dapat berkembang dengan baik.
5. Setelah sudah menjadi *yoghurt* dapat disimpan di dalam lemari es selama 5 hingga 7 hari untuk menjaga kualitasnya.

2.2. Kelapa

2.2.1. Definisi Kelapa

¹²Indonesia memiliki lahan perkebunan kelapa terluas di dunia dengan luas areal mencapai 3,5 juta ha atau 29,17% dari total areal dunia. Perkebunan kelapa tersebar luas di wilayah Indonesia seperti di daerah Sumatera, Jawa, Sulawesi, Maluku, Papua, Nusa Tenggara

Timur, Nusa Tenggara Barat, Bali, serta Kalimantan.¹² Produksi kelapa pada di Indonesia pada tahun 2019 berkisar 2,9 juta ton atau 1.119 kg/ha. Adapun perkebunan rakyat sekitar 98% dari total luas perkebunan di Indonesia dan sisanya perkebunan swasta dan perkebunan negara. Semua bagian dari tanaman kelapa dapat dimanfaatkan terutama bagian daging buah kelapa (Oktavia, 2021).

Daerah kepulauan yang dikelilingi oleh pantai tentunya memiliki banyak tanaman kelapa yang dikelola menjadi perkebunan kelapa. Adapun dalam pencatatan produksi kelapa di Kepulauan Riau pada tahun 2018 menghasilkan produksi yang cukup tinggi. Hasil perkebunan banyak digunakan sebagai bahan baku oleh industri untuk diolah menjadi suatu barang kebutuhan. Hampir semua bagian dari tanaman kelapa dapat digunakan bagi kebutuhan manusia seperti bagian buah, akar, batang pohon dan daun (Isbana, 2018).

Tanaman kelapa (*Cocos nucifera* Lin) merupakan komoditas perkebunan yang sangat penting dan tersebar luas di wilayah Indonesia. Selain itu, hampir semua bagian dari kelapa ini dapat digunakan terutama bagian daging buahnya (Mahendra, 2021). Berikut klasifikasi dalam tata nama atau sistematika (*taksonomi*):

Kingdom	⁹ : <i>Plantae</i> (Tumbuh-tumbuhan)
Divisio	: <i>Spermatophyta</i> (Tumbuhan berbiji)
Sub-Divisio	: <i>Angiospemeae</i> (Berbiji tertutup)
Kelas	: <i>Monocotyledonae</i> (Biji berkeping satu)
Ordo	: <i>Palmales</i>
Familia	: <i>Palmae</i>
Genus	: <i>Cocos</i>
Spesies	: <i>Cocos nucifera</i> Lin



Gambar 2.1 Tanaman Kelapa

Sumber; Data diolah peneliti, 2023

Tanaman kelapa dibedakan menjadi dua jenis, yaitu kelapa dalam dan kelapa genjah. Adanya persilangan antara kelapa dalam dengan kelapa genjah untuk mendapatkan varietas unggulan yang disebut sebagai kelapa hibrida. Adapun kelapa hibrida mengandung galaktomanan sekitar 0,96%-4,87%. Galaktomanan merupakan sejenis material serba guna yang dapat digunakan sebagai pengental dan *stabilizer* emulsi dan zat adiktif yang digunakan pada industri makanan, serta memiliki sifat antioksidan dan baik untuk dikonsumsi bagi penderita diabetes (Mahendra, 2021).

9 Tabel 2.3 Komposisi Daging Buah Kelapa

No	Senyawa	Jumlah
1.	Air (g)	46
2.	Kalori (kkal)	359
3.	Protein (g)	3,4
4.	Lemak (mg)	34,7
5.	Karbohidrat (g)	14
6.	Kalsium (mg)	21
7.	Fosfor (mg)	21
8.	Thamlin (mg)	0,1
9.	Asam askorbat (mg)	46,9

Sumber: Sutarmi, 2018.

9 Daging buah kelapa kaya akan lemak, protein dan karbohidrat.

Daging buah kelapa mengandung protein yang mudah dicerna oleh tubuh. Komposisi kimia daging buah kelapa ditentukan oleh umur buah kelapa tersebut (Mahendra, 2021). Daging buah kelapa mengandung

lemak dan protein yang memiliki sensasi gurih saat dikonsumsi. Daging buah kelapa memiliki sifat yang mudah busuk bila masih dalam keadaan segar (Ruru, 2017).

2.2.2. Jenis Kelapa

Kelapa (*Cocos nucifera* L.) terbagi menjadi beberapa varietas. Adapun varietas utama, yaitu varietas dalam (*Tall coconut*) dan varietas genjah (*Dwarf coconut*). Saat ini terdapat banyak varietas baru karena adanya penyerbukan silang yang dilakukan secara terus menerus (Mardiatmoko, 2018). Namun secara garis besar terdapat tiga jenis kelapa yang cukup dikenal masyarakat, yaitu:

1. Kelapa Genjah (*Dwarf Coconut*)

Kelapa genjah memiliki ciri-ciri bentuk batang yang ramping dari pangkal sampai ujung batang, tingginya bisa mencapai hingga 5 meter bahkan bisa lebih tinggi, berbuah setelah 3-4 tahun setelah ditanam. Tanaman kelapa ini mampu mencapai umur lebih dari 50 tahun, serta dapat melakukan penyerbukan sendiri (*self-pollination*).

2. Kelapa Dalam (*Tall Coconut*)

Kelapa dalam memiliki ciri-ciri seperti batangnya tinggi dan besar, dapat tumbuh hingga 30 meter atau lebih tinggi, pangkal batangnya besar, berbuah lambat karena harus berumur 6-8 tahun setelah tanam, bisa mencapai umur hingga 100 tahun lebih dan melakukan penyerbukan silang (*cross-pollination*).

3. Kelapa Hibrida

Kelapa hibrida merupakan hasil penyerbukan silang dari dua induk yang memiliki karakter berbeda. Adapun kelapa hibrida merupakan

hasil persilangan dari kelapa genjah dengan kelapa dalam. Persilangan ini dapat terjadi secara alamiah (*Natural pollination*) dan buatan (*Artificial pollination*). Kelapa hibrida memiliki daging buah yang tebal sekitar 1,5cm dan berbuah ketika berumur 3 tahun setelah tanam.

2.3. Konsumen Vegan

2.3.1. Definisi Konsumen Vegan

Vegetarian¹⁸ berasal dari filosofi yang sudah ada sejak ribuan tahun lalu, yaitu sekitar 500 SM pada era kehidupan Budha di India dan *Phytagoras* di Yunani. Mereka percaya bahwa manusia tidak boleh membunuh hewan karena adanya konsep reinkarnasi. Selain itu, adanya prinsip bahwa pembunuhan makhluk hidup demi kepuasan lidah semata itu tidak bermoral. Oleh karena itu, sebagian konsumen vegetarian masih memiliki pola pikir yang sama dengan prinsip yang ada sejak ribuan lalu. Sementara sebagian lagi menjadi konsumen vegetarian untuk menjaga pola hidup yang sehat (Bobie, 2021). Hingga saat ini konsumen vegetarian dianggap sebagai konsumen yang tidak mengonsumsi daging dan telur (Budiono, 2013).

Perkembangan yang semakin berkembang pesat mampu mengubah pemikiran hampir sebagian besar masyarakat yang ada di dunia untuk lebih menjaga pola hidup sehat. Saat ini, muncul berbagai konsep alternatif tentang *healthy food* misalnya seperti diet berdasarkan golongan darah, kombinasi jus dengan berbagai jenis buah, herbal dan juga menjadi vegetarian. Namun, walaupun

konsumen melakukan proses diet tetapi harus tetap menjaga pola diet yang baik. Adapun salah satu konsep *healthy food* adalah dengan menjadi vegetarian. Berbagai penyakit timbul akibat kurang menjaga pola hidup yang sehat. Adapun penyakit akibat kurang menjaga pola hidup sehat, yaitu penyakit jantung, penyumbatan pembuluh darah, kanker, kegemukan, hipertensi, stres, dan kolesterol tinggi (Budiono, 2013).

Menu makanan vegetarian menjadi pola makan yang sehat bagi tubuh. Menu makanan vegetarian direkomendasikan oleh *American Dietic Assosiation* karena memiliki nutrisi yang tinggi, sehat, alami, serta mampu mencukupi kebutuhan nutrisi pada tubuh manusia. ⁴ Beberapa penelitian membuktikan bahwa dengan memiliki kebiasaan mengonsumsi makanan berkolesterol dan lemak jenuh tinggi dari sumber pangan hewani dapat menyebabkan timbulnya penyakit degeneratif. Adapun penyakit degeneratif seperti penyakit jantung, hipertensi, gagal ginjal, asam lambung, stroke. Dengan menjadi vegetarian dapat mengurangi risiko serangan kanker secara umum (Hidayat, 2019).

Banyak penelitian yang menunjukkan bahwa ³⁰ makanan vegetarian jauh lebih sehat daripada makanan biasa yang dimakan oleh makanan yang bukan vegetarian. Pola vegetarian ini juga jauh lebih banyak mendapat asupan gizi daripada nonvegetarian. Konsumen vegetarian juga terbagi menjadi beberapa tingkatan. Adanya konsumen vegan yang tidak dapat mengonsumsi hewani

bahkan susu dan telur. Hal ini menjadi permasalahan di beberapa masyarakat karena tubuh memerlukan karbohidrat, protein, vitamin dan mineral yang seimbang. Namun, ternyata semuanya mudah didapatkan oleh konsumen vegetarian dari sumber nabati (Unika, 2011).

2.3.2. Jenis-Jenis Vegetarian

Vegetarian adalah sekelompok konsumen yang tidak dapat mengonsumsi produk hewani sehingga kelompok ini mengonsumsi produk nabati. Namun, kelompok vegetarian ini terbagi menjadi beberapa tingkatan karena terdapat konsumen vegetarian yang masih dapat mengonsumsi produk olahan hewani seperti susu dan telur (Budiono, 2013). Berikut tingkatan dalam vegetarian, yaitu:

1. Vegetarian Vegan

Vegetarian vegan merupakan merupakan vegetarian murni karena sama sekali tidak mengonsumsi hewani. Adapun produk hewani tersebut seperti daging, susu dan telur. Konsumen vegan ini hanya mengonsumsi bahan nabati saja. Adapun makanan yang dari nabati seperti sayur-sayuran, buah-buahan, kacang-kacangan, dan biji-bijian.

2. Vegetarian *Lacto*

Kelompok *lacto* tidak dapat mengonsumsi sumber pangan hewani seperti daging. Namun, konsumen vegetarian *lacto* masih dapat mengonsumsi susu dan hasil olahannya seperti keju, mentega dan *yoghurt*.

3. *Vegetarian Lacto Ovo*

Kelompok *vegetarian lacto ovo* tidak dapat mengonsumsi produk hewani. Namun, kelompok ini masih dapat mengonsumsi susu dan telur. Biasanya konsumen ini mengonsumsi sayur-sayuran, biji-bijian dan buah-buahan.

4. *Vegetarian Pesco*

Kelompok *vegetarian* ini mengonsumsi produk nabati seperti sayur-sayuran, biji-bijian dan buah-buahan. Namun, Konsumen *vegetarian pesco* ini masih dapat mengonsumsi makanan yang berasal dari ikan baik ikan laut maupun ikan dari air tawar.

5. *Vegetarian Fluctarian*

Kelompok *fluctarian* merupakan kelompok *vegetarian* yang tidak terlalu ketat jika dibandingkan dengan kelompok *vegetarian* lainnya. Kelompok ini masih dapat mengonsumsi sumber pangan hewani. Namun, kelompok ini tidak dapat mengonsumsi daging berwarna merah. Kelompok ini masih dapat mengonsumsi ayam goreng, sup ayam dan daging olahan dari unggas lainnya.

2.4. Kajian Empiris

Kajian empiris merupakan kajian yang didapatkan dari penelitian yang telah melakukan penelitian terlebih dahulu. Kajian empiris adalah hasil penelitian yang berupa hasil observasi atau percobaan terlebih dahulu yang bertujuan untuk mengemukakan beberapa konsep yang relevan, serta terkait

dengan penelitian yang dilakukan. Dalam penelitian ini peneliti mengumpulkan beberapa kajian empiris sebagai panduan dalam menyelesaikan permasalahan. Adapun tujuan dari kajian empiris itu sendiri adalah untuk mempermudah dalam menemukan referensi dalam penelitian. Adapun kajian empiris pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

Tabel 2.4 Penelitian Terdahulu yang Relevan dengan Penelitian Penulis

No	Peneliti dan Tahun	Judul	Hasil Penelitian	Persamaan	Perbedaan
1.	Nikmawati, 2017.	Uji Karakteristik Kimia Dan Mikrobiologi <i>Yoghurt</i> Probiotik Susu Kerbau	Meneliti karakteristik kimia dari <i>yoghurt</i> melalui pengujian organoleptik, serta pengujian mikrobiologi yang dilakukan dengan menghitung jumlah starter.	Penelitian penulisan dan penelitian pembandingan sama-sama meneliti karakteristik dari <i>yoghurt</i> .	Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui perbedaan karakteristik dari <i>yoghurt</i> .
2.	Moh. Su'ail, Enny Sumaryati, Frida Dwi Anggraeni, dan Fifi Aisiyah Romadhona, 2021.	Uji Kualitas <i>Yoghurt</i> Santan-Susu (Kajian Dari Konsentrasi Santan dan Starter).	Hasil pengamatan mengenai kadar asam laktat, pH, asam lemak bebas dan uji organoleptik (warna, aroma, rasa dan kekentalan) dari <i>yoghurt</i> .	Penelitian penulisan dan penelitian pembandingan sama-sama meneliti uji kualitas dari <i>yoghurt</i> seperti warna, rasa dan kekentalan.	Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui perbedaan kualitas dari <i>yoghurt</i> .
3.	Muhammad Saleh, 2018.	Pengaruh Konsentrasi Laktosa dan Lama Waktu Fermentasi Terhadap Sifat Kimia dan Fisik <i>Yoghurt</i>	Mengetahui ada atau tidaknya pengaruh laktosa dan lama waktu fermentasi dalam karakteristik kimia dan fisik pembuatan <i>yoghurt</i> .	Penelitian penulisan dan penelitian pembandingan sama-sama meneliti pengaruh laktosa dan lama waktu fermentasi terhadap sifat kimia dan fisik <i>yoghurt</i> .	Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui perbedaan dari pengaruh konsentrasi laktosa dan lama waktu fermentasi pada <i>yoghurt</i> .
4.	Yesi Oktavia, 2021.	Variabilitas Karakter Morfologi Pada Populasi Kelapa (<i>Cocos Nusifera L</i>) di Kabupaten	Bertujuan untuk mendapatkan informasi tentang variabilitas karakter morfologi	Penelitian penulisan dan penelitian pembandingan sama-sama meneliti karakter dari	Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui perbedaan kelapa (<i>Cocos</i>

		Tanjung Jabung Barat	kelapa serta informasi tentang adanya korelasi antar karakter kuantitatif kelapa.	kelapa (<i>Cocos Nusifera L.</i>)	<i>Nusifera L.</i>
5.	Gun Mardiatmo ko dan Mira Ariyanti, 2018.	Produksi Tanaman Kelapa (<i>Cocos Nucifera L.</i>)	Hasil penelitian membahas mengenai klasifikasi dan morfologi kelapa, serta teknik budidaya kelapa.	Penelitian penulisan dan penelitian pembanding sama-sama meneliti klasifikasi dan morfologi, serta teknik budidaya kelapa.	Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui perbedaan teknik budidaya dan klasifikasi kelapa.
6.	Lila Nathania dan Bobie Hartanto, 2021.	Analisis Kesadaran Lingkungan Kaum Vegan Dan Vegetarian Di Britania Raya	Hasil penelitian ini untuk mengetahui alasan seseorang menjadi vegetarian atau vegan yang disebabkan karena ajaran agama atau budaya, serta adanya kesadaran diri untuk menjaga pola hidup sehat.	Penelitian penulisan dan penelitian pembanding sama-sama meneliti alasan seseorang menjadi vegan.	Penelitian ini terdapat perbedaan alasan seseorang atau sekelompok orang menjadi vegan yang berada di Britania Raya dan yang ada di Indonesia.
7.	Ganda Budiono, 2013	Analisis Sikap Konsumen Atas Gaya Hidup Vegetarian di IVS Pekanbaru	Hasil penelitian berupa rata-rata konsumen yang menilai positif mengenai gaya hidup vegetarian.	Penelitian penulis dan penelitian pembanding sama-sama meneliti gaya hidup vegetarian.	Penelitian ini terdapat perbedaan gaya hidup antara kelompok vegetarian yang berada di IVS Pekan baru dengan vegetarian umum yang ada di Indonesia.

2.5. Hipotesis

Hipotesis merupakan jawaban sementara yang hendak diuji kebenarannya melalui penelitian. ¹⁶ Hipotesis yang ditulis tidak mutlak selalu benar atau terarah, karena akan diuji oleh peneliti untuk membuktikan isi dari hipotesis dan menghasilkan pengetahuan baru. Hipotesis yang baik ditulis secara singkat dengan menggunakan bahasa yang jelas dan sederhana. ¹⁶ Penulisan hipotesis dapat diupayakan bisa dalam bentuk terarah, namun tidak mutlak. Hipotesis terarah dapat disusun dengan mengacu pada hasil penelitian dan teori terdahulu (Yam, 2021).

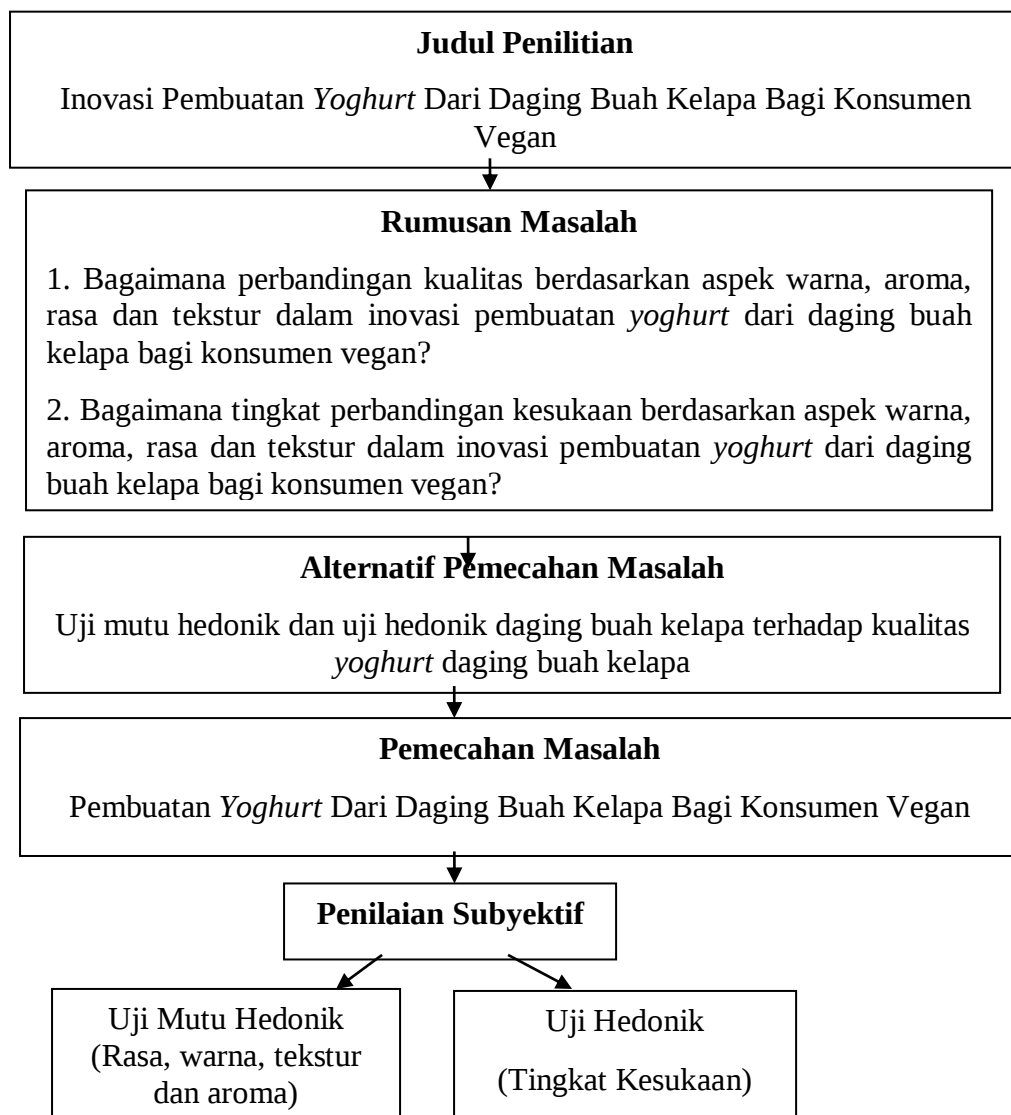
Dalam penelitian ini terdapat dua hipotesis yang akan dilakukan. Hipotesis pertama yang perlu diuji secara nyata adalah perbandingan kualitas rasa, warna, tekstur dan aroma daging buah kelapa sebagai bahan dasar pembuatan *yoghurt* atau tidak adanya perbandingan kualitas rasa, warna, tekstur dan aroma daging buah kelapa sebagai bahan dasar pembuatan *yoghurt*. Jawaban yang dihasilkan harus nyata dan melalui uji mutu hedonik. Adapun uji mutu hedonik yaitu, jawaban nyata yang di dapat dari hasil penilaian panelis. Keaslian penilaian dari panelis sangat dibutuhkan untuk mengetahui kualitas dari inovasi *yoghurt* dari daging buah kelapa.

Hipotesis kedua yang perlu diuji secara nyata adalah perbandingan tingkat kesukaan panelis terhadap rasa, warna, tekstur dan aroma daging buah kelapa sebagai bahan dasar pembuatan *yoghurt* atau tidak adanya perbandingan tingkat kesukaan panelis terhadap rasa, warna, tekstur dan aroma daging buah kelapa sebagai bahan dasar pembuatan *yoghurt*. Jawaban yang dihasilkan harus bersifat nyata dan hasil dari uji mutu hedonik. Uji mutu

hedonik merupakan jawaban yang bersifat nyata yang didapat dari hasil penilaian panelis. Uji mutu hedonik harus berisi keaslian jawaban dari panelis agar mengetahui keaslian tingkat kesukaan pada inovasi *yoghurt*.

2.6. Kerangka Berpikir

Kerangka berpikir merupakan alur pemikiran yang dirancang berdasarkan kegiatan yang dilakukan peneliti. Kerangka berpikir adalah konsep yang berisikan hubungan antara variabel bebas dan variabel terikat dalam rangka memberikan jawaban sementara (Ningrum, 2017).



Gambar 2.2 Skema Kerangka Berpikir dari Eksperimen
Sumber: Data diolah peneliti, 2023

BAB III

MATERI DAN METODE

3.1. Waktu dan Tempat

Penelitian ini dilaksanakan di rumah peneliti yang berlokasi di Tiban Palem blok A9 no 12. Penelitian ini dilaksanakan pada periode September hingga November 2022.

3.2. Panelis

3.2.1. Seleksi Panelis

Dalam pelaksanaan penilaian sensorik diperlukan seorang atau beberapa orang untuk menilai. Orang yang memberikan penilaian sensorik disebut sebagai panelis. Panelis bertindak sebagai instrumen atau alat dalam menilai atau menganalisis sifat-sifat sensorik suatu komoditi. Panelis terdiri dari seorang atau beberapa orang yang bertugas menilai sifat atau mutu komoditi berdasarkan penilaian subjektif. (M, 2017).

Pada penelitian ini, peneliti mengambil panelis terlatih sebanyak 10 orang terdiri atas 6 dosen Politeknik Pariwisata Batam seperti dosen kuliner dan 4 chef di Hotel Aston City Batam yang telah mendapatkan sertifikasi dan panelis agak terlatih sebanyak 10 orang yang terdiri konsumen vegan yang ada di Batam dan mahasiswa Politeknik Pariwisata Batam. Panelis ini mencicipi *yoghurt* dari daging buah kelapa yang telah dihaluskan terlebih dahulu dengan beberapa perbandingan daging buah kelapa yang berbeda dengan probiotik. Hal

ini bertujuan untuk mengetahui hasil akhir produk yang paling disukai oleh panelis terlatih dan agak terlatih.

3.3. Alat dan Bahan

3.3.1. Alat Eksperimen

Persiapan alat dilakukan untuk mempermudah dalam proses pembuatan *yoghurt* daging buah kelapa. Semua alat yang dibutuhkan harus dalam keadaan steril, bersih, kering dan dapat digunakan sesuai fungsinya. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan *yoghurt* dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 3.1 Alat Untuk Pembuatan *Yoghurt* Daging Buah Kelapa

Nama Alat	Jumlah
<i>Scale</i>	1
<i>Measuring jug</i>	1
<i>Bowl</i>	1
<i>Spatula</i>	1
<i>Blender</i>	1
<i>Jar</i>	1

Sumber: Data diolah penulis, 2022

3.3.2. Bahan Eksperimen

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan *yoghurt* daging buah kelapa harus dalam keadaan segar dan ditimbang sesuai takaran Berikut bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan *yoghurt* dari daging buah kelapa.

1. Daging Buah Kelapa

Daging buah kelapa yang digunakan adalah daging buah kelapa yang masih dalam keadaan segar. Daging buah yang digunakan merupakan daging buah dari kelapa setengah tua karena memiliki daging yang banyak dan tidak banyak mengandung serat, serta tidak banyak mengandung minyak

nabati sehingga sesuai untuk digunakan menjadi bahan pengganti pada *yoghurt*. Daging buah kelapa juga bisa menggunakan jenis daging buah kelapa dalam, genjah dan hibrida. Daging buah kelapa mengandung lemak dan protein yang mampu memberikan sensasi gurih (Ruru, 2017). Daging buah kelapa ditimbang sesuai takaran dan dihaluskan menggunakan *blender*. Daging buah kelapa yang telah halus dapat dicampurkan dengan probiotik.



Gambar 3.1 Daging Buah Kelapa
Sumber: Data Diolah Peneliti, 2023

2. Air Kelapa

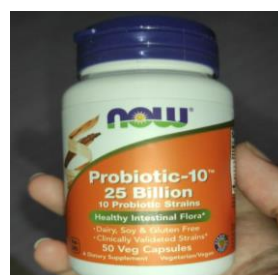
Air kelapa dapat diolah menjadi minuman kemasan yang bergizi. Air kelapa dapat diolah menjadi bahan dasar *yoghurt* vegan. Air kelapa memiliki rasa yang manis dan segar. Air kelapa yang digunakan adalah dari air dari kelapa setengah tua. Penggunaan air kelapa bertujuan untuk mempermudah proses penghalusan daging buah kelapa (Sumaryati, 2021).



Gambar 3. 2 Air Kelapa
Sumber: Data Diolah Peneliti, 2023

3. Probiotik

Probiotik merupakan suplemen yang mengandung mikroorganisme baik bagi tubuh, yaitu *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. Mikroba pada probiotik berperan penting bagi kesehatan pencernaan. Pada pembuatan *yoghurt* ini menggunakan probiotik merek “Now” yang terdiri dari 50 kapsul dengan berat 150 gr untuk satu botol sehingga berat tiap kapsul sebanyak 3 gr. Penggunaan probiotik merek “Now” ini bertujuan agar dapat dikonsumsi oleh konsumen vegan. Probiotik ini tidak mengandung susu, telur dan bahan hewani lainnya sehingga aman digunakan menjadi bahan dasar *yoghurt* dari daging buah kelapa.



Gambar 3. 3 Probiotik
Sumber: Data Diolah Peneliti, 2023

3.3.3. Biaya Ekonomis

Biaya merupakan pengeluaran modal yang digunakan untuk menghasilkan suatu produk. Adapun harga jual dan biaya produksi selama proses pembuatan *yoghurt* dari daging buah kelapa dengan menggunakan 800 gr daging buah kelapa untuk 4 porsi dengan tiap porsinya sebanyak 200 gr adalah sebagai berikut.

Tabel 3.2 Biaya Ekonomis *Yoghurt* Daging Buah Kelapa

<i>Yoghurt</i> dari Daging Buah Kelapa		<i>Portion</i>	<i>Serve: 4 Portion</i>		
No	<i>Ingredients</i>	<i>Pack</i>	<i>Unit Cost</i>	<i>Kg/L</i>	<i>Total Unit Cost</i>
1	Daging buah kelapa	Kg	Rp15.000	0,8	Rp12.000
2	Air kelapa	L	Rp15.000	0,15	Rp2.250
3	Probiotik	150gr (botol)	Rp250.000	0,006	Rp10.000
		<i>Cost</i>			Rp24.250
		<i>Additional Cost 10%</i>			Rp2.425
		<i>Total Cost</i>			Rp26.675
		<i>Food Cost 35%</i>			35%
		<i>Suggested Selling Price</i>			Rp9.336,25
		<i>Total Covers</i>			4
		<i>Cost Per Portion</i>			Rp6.668,75

Sumber: Data Diolah Peneliti, 2023

3.4. Prosedur Pembuatan

Dalam pembuatan *yoghurt* dari daging buah kelapa yang ditambahkan dengan probiotik memiliki beberapa tahapan, sebagai berikut:

1. Persiapan Alat dan Bahan

Tahap yang pertama kali dilakukan adalah dengan mempersiapkan alat dan bahan yang diperlukan selama proses pembuatan *yoghurt*. Alat yang digunakan harus dalam keadaan bersih dan steril sebelum digunakan.

2. Penimbangan Bahan

Bahan yang digunakan pada pembuatan *yoghurt* ini harus ditimbang terlebih dahulu sesuai standar yang telah ditetapkan yang terbagi menjadi tiga bagian yaitu, 800gr, 600gr dan 400gr. Timbang air kelapa sebanyak 150 ml. Haluskan daging buah kelapa dan air kelapa dengan menggunakan *blender*. Daging buah kelapa yang telah halus dapat ditambahkan probiotik.



Gambar 3.4 Daging Buah Kelapa yang Telah Dihaluskan
Sumber: Data Diolah Peneliti, 2023

3. Pencampuran Bahan

Daging buah kelapa yang telah halus dapat dicampur dengan probiotik. Probiotik yang dibutuhkan juga harus sesuai takaran yang telah ditetapkan sebanyak 6gr. Adapun berat probiotik tiap kapsul adalah 3gr. Aduk hingga rata dan tutup *jar* dengan penutup *jar* hingga rapat.



Gambar 3. 5 Penambahan Probiotik
Sumber: Data Diolah Peneliti, 2023

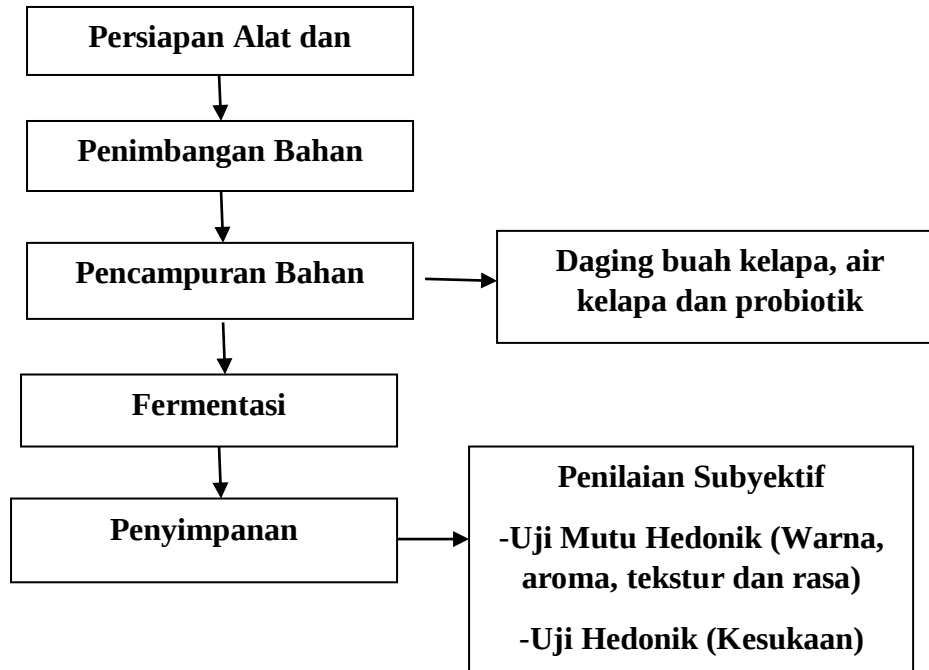
4. Fermentasi

Daging buah kelapa yang sudah halus dan telah ditambahkan dengan probiotik hanya perlu disimpan pada suhu ruang. Selain itu, disimpan pada tempat gelap agar bakteri dapat berkembang biak dengan baik. Fermentasi ini dilakukan selama 12-14 jam.

5. Penyimpanan

Yoghurt yang telah berhasil dapat langsung dikonsumsi atau bisa dicampurkan dengan potongan buah-buahan. *Yoghurt* yang telah jadi dapat disimpan di lemari es agar tetap menjaga kualitas dari *yoghurt* tersebut dan bisa bertahan lebih lama.

Proses pembuatan *yoghurt* dari daging buah kelapa yang telah ditambahkan dengan probiotik adalah sebagai berikut:



Gambar 3. 6 Prosedur Pembuatan *Yoghurt* Dari Daging Buah Kelapa
Sumber: (Sumaryati, 2021).

3.5. Rancangan Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode penelitian eksperimen. Penelitian eksperimen merupakan penelitian yang paling dapat diandalkan keilmiahannya atau paling valid karena dilakukan dengan pengontrolan secara ketat terhadap variabel-variabel pengganggu diluar yang dieksperimenkan. Adapun penelitian eksperimen ini dilakukan secara sengaja oleh peneliti dengan cara memberikan perlakuan tertentu terhadap subjek penelitian guna membangkitkan suatu kejadian atau keadaan yang akan diteliti bagaimana akibatnya (Jaedun, 2011).

Percobaan eksperimen pada penelitian ini dilakukan sebanyak 3 kali perlakuan. Kelompok eksperimen A26 akan dikenai perlakuan *yoghurt*

dengan penambahan daging buah kelapa sebanyak 400gr, sementara kelompok eksperimen B06 akan dikenai perlakuan *yoghurt* dengan penambahan daging buah kelapa sebanyak 600gr dan kelompok C22 akan dikenai perlakuan *yoghurt* dengan penambahan daging buah kelapa sebanyak 800gr. Perbandingan penggunaan daging buah kelapa dengan probiotik pada tiap perlakuan dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 3. 3 Perbandingan Daging Buah Kelapa dan Probiotik Setiap Perlakuan

Nama Bahan	A26	B06	C22
Daging buah kelapa	400gr	600gr	800gr
Air kelapa	150 ml	150 ml	150 ml
Probiotik	6 gr	6 gr	6 gr

Sumber: (Sumaryati, 2021).

Tabel 3. 4 Rancangan Penelitian

Pengulangan		Perlakuan	
A		B	C
P1	PIA	PIB	PIC

Sumber: (Sumaryati, 2021).

Keterangan:

P1 : Pengulangan 1

A : Penambahan daging buah kelapa sebanyak 400gr

B : Penambahan daging buah kelapa sebanyak 600gr

C : Penambahan daging buah kelapa sebanyak 800gr

3.6. Pengumpulan Data

3.6.1. Angket

Metode angket adalah pengumpulan data dengan melalui pernyataan tertulis kepada responden untuk memperoleh jawaban (Ayunin, 2017). Teknik pengambilan data menggunakan instrument untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap inovasi pembuatan *yoghurt* dari daging buah kelapa dengan menggunakan pengisian lembar uji hedonik yang diisi oleh panelis. Sampel disajikan dengan cara acak dengan memberikan kode pada masing-masing sampel tanpa diketahui panelis. Data yang diisi berupa kuesioner yang telah di siapkan oleh panelis berupa uji hedonik dan mutu hedonik.

3.6.2. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan kegiatan yang dilakukan dalam penelitian ini sehingga dapat dilihat kebenarannya. Dokumentasi ditujukan untuk memperoleh data secara langsung dari tempat penelitian. Dokumentasi ini dapat berupa foto dan data-data yang berbentuk fisik dan relavan dengan penelitian (Ayunin, 2017).

3.7. Analisis Data

Analisis data merupakan suatu proses mencari dan merancang secara sistematis data sehingga mudah dipahami oleh diri sendiri maupun orang lain (Oktaviana, 2017). Analisis data merupakan salah satu langkah yang sangat penting dalam proses penelitian, karena dari proses analisis tersebut hasil dari penelitian akan terlihat jelas dan nyata serta pada proses ini akan di dapat kesimpulan dari penelitian, analisis data adalah suatu proses mencari dan

merancang secara sistematis data sehingga mudah dipahami oleh diri sendiri maupun orang lain. Analisis data penelitian ini dilakukan dengan cara manual yaitu dilakukan menggunakan *Microsoft excel* untuk mengetahui hasil skor uji hedonik dan uji mutu hedonik.

3.8. Uji Organoleptik

Uji hedonik merupakan pengujian dalam analisa sensori organoleptik yang digunakan untuk mengetahui besarnya perbedaan kualitas diantara beberapa produk yang sejenis dengan memberikan penilaian terhadap sifat tertentu dari suatu produk untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap produk tersebut. Tingkat kesukaan ini disebut uji hedonik, misalnya sangat suka, suka, cukup suka, agak tidak suka, kurang suka dan tidak suka. Uji kesukaan digunakan untuk mengukur kesukaan, dalam jangka waktu penerimaan atau preferensi tertentu. Uji ini menghasilkan data yang menganalisis menggunakan metode statistika indra yang berperan dalam uji organoleptik seperti indra penglihatan, penciuman, perasa, peraba dan pendengaran (Tarwendah, 2017). Dalam pembuatan *yoghurt* dari daging buah kelapa sifat yang digunakan adalah rasa, warna, aroma dan tekstur.

1. Rasa

Rasa memiliki peranan yang penting dalam menentukan penerimaan suatu makanan atau minuman. Rasa merupakan suatu respon lidah terhadap rangsangan yang diberikan oleh suatu makanan atau minuman. Rasa pada umumnya terdapat empat rasa dasar, yaitu manis, pahit, asin dan asam. Adapun rasa yang diharapkan pada *yoghurt* ini adalah rasa asam.

5 2. Warna

Warna merupakan visualisasi suatu produk yang menunjukkan keadaan suatu produk yang diserap dengan indra penglihatan. Warna dapat menunjukkan ciri atau bahan yang digunakan pada pembuatan makanan tersebut, serta dapat menunjukkan adanya perubahan bahan kimia pada makanan. Daya tarik pada makanan tersebut menarik perhatian konsumen untuk mencicipinya. Warna yang diharapkan pada *yoghurt* dari daging buah kelapa ini adalah warna putih.

7 3. Aroma

Aroma merupakan tanggapan dari indra penciuman yang berasal dari hidung. Hidung merupakan salah satu indera manusia yang mempunyai fungsi untuk mencium sesuatu. 5 Aroma setiap makanan berbeda-beda tergantung pada bahan makanan yang digunakan, cara memasaknya dan cara menyimpannya. Aroma yang diharapkan pada *yoghurt* ini adalah aroma asam khas *yoghurt*.

4. Tekstur

Tekstur merupakan nilai raba dari suatu permukaan yang terbagi menjadi tekstur kasar, halus, lunak dan licin. Tekstur memiliki daya tarik tersendiri terhadap makanan. 5 Tekstur tiap makanan berbeda-beda tergantung dari komposisi, bahan dan pengolahannya. Beberapa sifat tekstur makanan, yaitu:

- a. Halus, kasar dan kuat
- b. Berpasir, rasa bubur dan bergetah
- c. Lengket, lembab, basah dan berair
- d. Empuk, kenyal dan keras

- e. Keras, kenyal dan rapuh

Tekstur yang diharapkan dalam pembuatan *yoghurt* dari daging buah kelapa ini adalah kental.

3.8.1. Uji Mutu Hedonik

Uji mutu hedonik merupakan suatu pengujian yang menggunakan indera penglihatan, indera penciuman dan indera perasa. Metode pengumpulan data kualitas inderawi inovasi *yoghurt* dari daging buah kelapa bertujuan untuk mengetahui karakteristik masing-masing sampel dengan menggunakan empat klasifikasi, yaitu aspek rasa, warna, aroma dan tekstur dengan menggunakan teknik skor. Teknik skor digunakan untuk menilai kualitas sampel berdasarkan sifat atau karakteristik sampel yang terdiri atas lima tingkatan, yaitu skor 5 untuk yang paling tertinggi dan yang kurang baik diberi skor terendah yaitu 1.

Tabel 3. 5 Karakteristik Penelitian Uji Indrawi

Skor	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Interval
5	Putih	Asam khas <i>yoghurt</i>	Asam	Kental	>4,1-5,0
4	Putih kekuningan	Cukup asam khas <i>yoghurt</i>	Cukup asam	Cukup kental	>3,1-4,0
3	Putih agak kekuningan	Agak asam khas <i>yoghurt</i>	Agak asam	Agak kental	>2,1-3,0
2	Putih sedikit pucat	Kurang asam khas <i>yoghurt</i>	Kurang asam	Kurang kental	>1,1-2,0
1	Putih pucat	Tidak asam khas <i>yoghurt</i>	Tidak asam	Tidak kental	0-1,0

Sumber: (Oktaviana, 2017).

Perhitungan data yang diperoleh dari penelitian ini menggunakan analisis anova untuk mengetahui perbedaan rasa, warna, aroma dan tekstur pada pembuatan *yoghurt* dari daging buah kelapa mendapatkan hasil yang signifikan, yaitu 0,00-0,05, maka analisis

dilanjutkan dengan uji *Duncan's multiple range* atau uji DMRT untuk mengetahui perbedaan masing-masing perlakuan (Basuki, 2014). Jika perhitungan uji normalitas tidak memenuhi syarat maka digunakan analisis statistik nonparametric yaitu *kruskal wallis* jika sig lebih kecil dari 0,05, maka analisis akan dilanjutkan dengan uji *mann whitney* untuk mengetahui perbedaan masing-masing (Widianto, 2010).³³ Dalam proses ini jawaban responden dihitung dengan bantuan program SPSS 22 (*Statistical program for social science*) untuk memudahkan penulis dalam mengolah data dan menampilkan hasilnya.

3.8.2. Uji Hedonik⁶

Pada uji hedonik ini mengemukakan tanggapan pribadi, yaitu suka atau tidak suka, selain itu mengemukakan tingkat kesukaannya. Tingkat kesukaan disebut sebagai skala hedonik. Skala hedonik diinformasikan ke dalam skala numerik dengan angka yang menaik menurut tingkat kesukaan. Dengan data numerik tersebut dapat dilakukan analisa statistik.

² Tabel 3. 6 Ketentuan Klasifikasi Presentase Uji Hedonik

Klasifikasi	Interval
Seluruhnya	99,1%-100%
Sebagian besar	75,1%-99%
Lebih dari setengah	50,1%-75%
Setengahnya	49,1%-50%
Kurang dari setengahnya	25,1%-49%
Sebagian kecil	1,0%-25%
Tidak seorangpun	0%

Sumber: (Oktaviana, 2017)¹⁴

Tabel 3. 7 Skor Uji Hedonik

Kriteria	Skor
Sangat suka	5
Suka	4
Cukup Suka	3
Kurang Suka	2
Tidak Suka	1

Sumber: (Oktaviana, 2017).

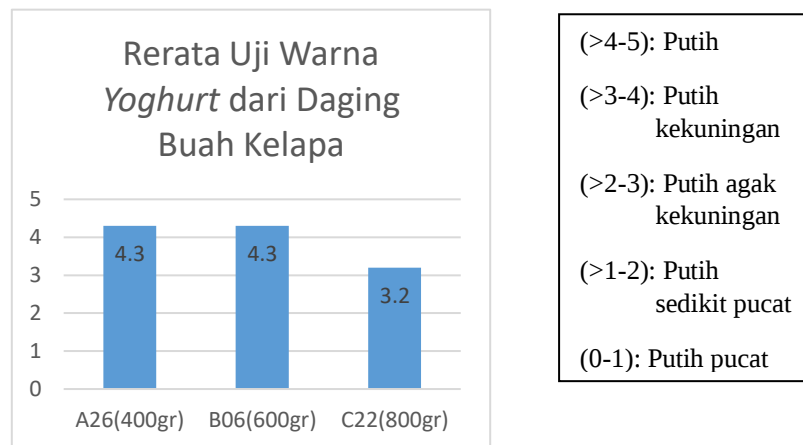
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil Penelitian dan Analisis Data

Pada bab ini peneliti akan menguraikan mengenai hasil penelitian dan pembahasan mengenai inovasi pembuatan *yoghurt* dari daging buah kelapa bagi konsumen vegan. Adapun penelitian ini terdiri dari hasil rasa, aroma, warna dan tekstur melalui analisis uji mutu hedonik dan uji hedonik. Pada penelitian ini terdapat 10 panelis terlatih yang terdiri dari 6 dosen *Culinary* Batam Tourism Polytechnic dan 4 Chef dari Aston City Batam, serta 10 panelis agak terlatih yang 2 diantaranya merupakan konsumen vegan.

4.1.1 Hasil Uji Mutu Hedonik Panelis Terlatih

1. Warna *Yoghurt* dari Daging Buah Kelapa



Gambar 4.1 Hasil Nilai Rerata Warna *Yoghurt* dari Daging Buah Kelapa
Sumber: Data diolah peneliti, 2023

Berdasarkan gambar 4.1 dapat diketahui bahwa skor nilai rerata *yoghurt* dari daging buah kelapa dengan perlakuan sampel A26 (400gr) adalah 4,3 yaitu putih, perlakuan sampel B06 (600gr) adalah 4,3 yaitu putih dan perlakuan sampel C22 (800gr) adalah

3,2 yaitu putih kekuningan. Skor nilai rerata warna *yoghurt* dari daging buah kelapa tertinggi terdapat pada perlakuan sampel A26 (400gr) sebesar 4,3 dan B26 (600gr) sebesar 4,3, sedangkan nilai rerata terendah sebesar 3,2 untuk sampel C22 (800gr).

Tabel 4.1 Hasil DMRT Warna *Yoghurt* Dari Daging Buah Kelapa

2 Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Warna

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	10.467 ^a	2	5.233	6.603	.005
Intercept	464.133	1	464.133	585.589	<.001
perlakuan	10.467	2	5.233	6.603	.005
Error	21.400	27	.793		
Total	496.000	30			
Corrected Total	31.867	29			

a. R Squared = .328 (Adjusted R Squared = .279)

Sumber: Data Diolah Peneliti, 2023

Berdasarkan hasil DMRT pada tabel 4.1 dapat diketahui bahwa terdapat perbedaan warna yang nyata terhadap *yoghurt* dari daging buah kelapa perlakuan A26 (400gr), B06 (600gr) dan C22 (800gr). Hal ini dapat dilihat pada nilai Sig $0,005 < 0,05$ maka dinyatakan bahwa terdapat perbedaan nyata pada warna dari *yoghurt* daging buah kelapa perlakuan A26 (400gr), B06 (60gr) dan C22 (800gr). Untuk mengetahui sampel mana yang memiliki perbedaan yang signifikan dapat dilihat pada table 4.2 berikut.

Tabel 4.2 Hasil Lanjutan DMRT Warna Yoghurt Dari Daging Buah Kelapa

Warna

Duncan^{a,b}

Perlakuan	N	Subset	
		1	2
C22(800gr)	10	3.1000	
A26(400gr)	10		4.3000
B06(600gr)	10		4.4000
Sig.		1.000	.804

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .793.

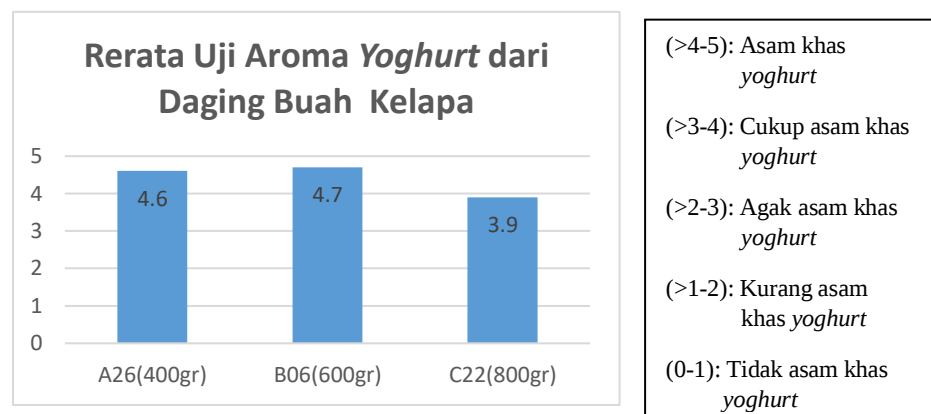
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 10.000.

b. Alpha = 0.05.

Sumber: Data Diolah Peneliti, 2023

Dari tabel 4.2 di atas, dapat diketahui bahwa sampel A26 dan B06 tidak terdapat perbedaan rasa yang nyata karena berada pada subset yang sama. Sampel C22 terdapat perbedaan rasa yang nyata dengan sampel A26 dan B06 karena C22 berada pada subset yang berbeda.

2. Aroma Yoghurt Dari Daging Buah Kelapa



Gambar 4.2 Hasil Rerata Warna Yoghurt dari Daging Buah Kelapa

Sumber : Data diolah peneliti, 2023

Berdasarkan gambar 4.2 dapat diketahui bahwa skor nilai rerata yoghurt dari daging buah kelapa dengan perlakuan sampel A26 (400gr) adalah 4,6 yaitu aroma asam khas yoghurt, perlakuan

sampel B06 (600gr) adalah 4,7 yaitu aroma asam khas *yoghurt*, dan perlakuan sampel C22 (800gr) adalah 3,9 yaitu aroma cukup asam khas *yoghurt*. Skor nilai rerata aroma *yoghurt* dari daging buah kelapa tertinggi sebesar 4,7 terdapat pada perlakuan sampel B06 (600gr), sedangkan nilai rerata terendah sebesar 3,9 untuk sampel C22 (800gr)

Tabel 4.3 Hasil DMRT Aroma *Yoghurt* dari Daging Buah Kelapa

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Aroma

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	4.267 ^a	2	2.133	6.857	.004
Intercept	563.333	1	563.333	1810.714	<.001
perlakuan	4.267	2	2.133	6.857	.004
Error	8.400	27	.311		
Total	576.000	30			
Corrected Total	12.667	29			

a. R Squared = .337 (Adjusted R Squared = .288)

Sumber: Data Diolah Peneliti, 2023

Berdasarkan hasil DMRT pada tabel 4.3 dapat diketahui bahwa terdapat perbedaan aroma yang nyata terhadap *yoghurt* dari daging buah kelapa perlakuan A26 (400gr), B06 (600gr) dan C22(800). Hal ini dapat dilihat pada nilai Sig 0,004 < 0,05 maka dinyatakan bahwa terdapat perbedaan nyata pada aroma *yoghurt* dari daging buah kelapa dengan perlakuan A26(400gr), B06(600gr) dan C22(800gr). Untuk mengetahui sampel mana yang memiliki perbedaan yang signifikan dapat dilihat pada table 4.4 berikut.

Tabel 4.4 Hasil Lanjut DMRT Aroma Yoghurt dari Daging Buah Kelapa

Aroma			
Duncan ^{a,b}			
Perlakuan	N	Subset	
		1	2
C22(800gr)	10	3.8000	
B06(600gr)	10		4.6000
A26(400gr)	10		4.6000
Sig.		1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .311.

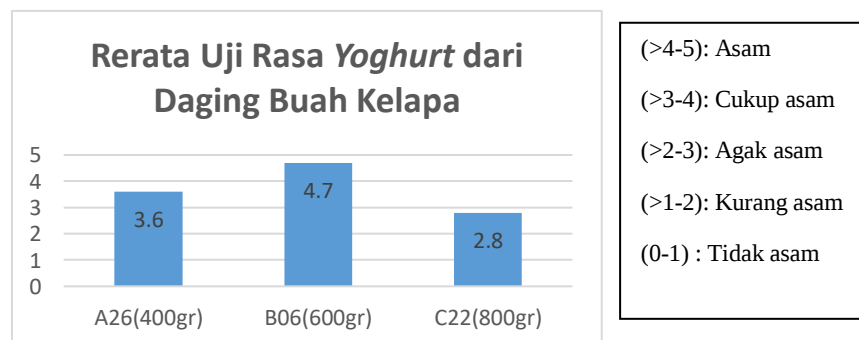
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 10.000.

b. Alpha = 0.05.

Sumber: Data Diolah Peneliti, 2023

Dari tabel 4.4 di atas, dapat diketahui bahwa sampel A26(400gr) dan B06(600gr) tidak terdapat perbedaan aroma yang nyata karena berada pada subset yang sama. Sampel C22(800gr) terdapat perbedaan rasa yang nyata dengan sampel A26(400gr) dan B06(600gr) karena C22(800gr) berada pada subset yang berbeda.

3. Rasa Yoghurt dari Daging Buah Kelapa

**Gambar 4.3 Hasil Nilai Rerata Rasa Yoghurt dari Daging Buah Kelapa**

Sumber: Data Diolah Peneliti, 2023

Berdasarkan gambar 4.3 dapat diketahui bahwa skor nilai rerata rasa yoghurt dari daging buah kelapa dengan perlakuan sampel A26 (400gr) adalah 3,6 yaitu cukup asam, perlakuan sampel B06 (600gr) adalah 4,7 yaitu asam dan perlakuan sampel

C22 (800gr) adalah 2,8 yaitu agak asam. Skor nilai rerata aroma *yoghurt* dari daging buah kelapa tertinggi terdapat pada perlakuan sampel B06(600gr) sebesar 4,7, sedangkan nilai rerata terendah sebesar 2,8 untuk sampel C22 (800gr).

Tabel 4.5 Hasil DMRT Rasa *Yoghurt* dari Daging Buah Kelapa

Tests of Between-Subjects Effects					
Dependent Variable: Rasa					
Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	24.800 ^a	2	12.400	83.700	<.001
Intercept	433.200	1	433.200	2924.100	<.001
Perlakuan	24.800	2	12.400	83.700	<.001
Error	4.000	27	.148		
Total	462.000	30			
Corrected Total	28.800	29			

a. R Squared = .861 (Adjusted R Squared = .851)

Sumber: Data Diolah Penulis, 2023

Berdasarkan hasil DMRT pada tabel 4.5 dapat diketahui bahwa terdapat perbedaan rasa yang nyata terhadap *yoghurt* dari daging buah kelapa perlakuan A26 (400gr), B06 (600gr) dan C22 (800gr). Hal ini dapat dilihat pada nilai Sig $0,001 < 0,05$ maka dinyatakan bahwa terdapat perbedaan nyata pada rasa *yoghurt* dari daging buah kelapa dengan perlakuan A26 (400gr), B06 (600gr) dan C22 (800gr). Untuk mengetahui sampel memiliki perbedaan warna yang signifikan dapat dilihat pada table 4.6 berikut.

Tabel 4.6 Hasil Lanjut DMRT Rasa *Yoghurt* dari Daging Buah Kelapa

		Rasa		
Duncan ^{a,b}				
perlakuan	N	1	2	3
C22	10	2.8000		
A26	10		3.6000	
B06	10			5.0000
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .148.

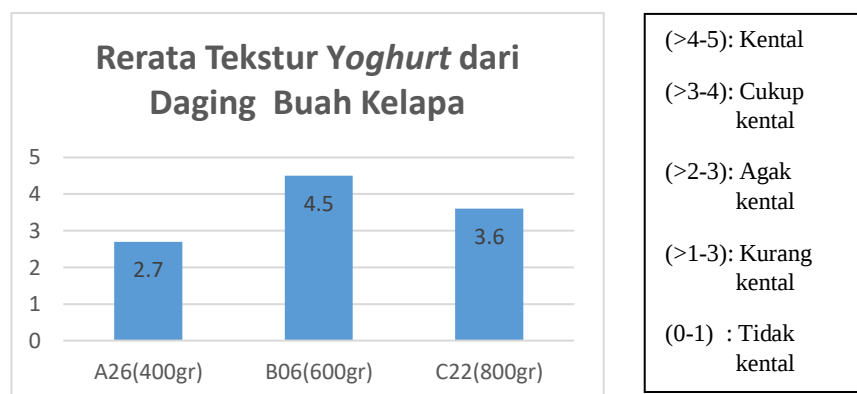
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 10.000.

b. Alpha = 0.05.

Sumber: Data diolah peneliti, 2023

Dari tabel 4.6 di atas, dapat diketahui bahwa sampel A26 (400gr), B06 (600gr) dan C22 (800gr) terdapat perbedaan rasa yang nyata karena masing-masing sampel berada pada subset yang berbeda.

4. Tekstur *Yoghurt* dari Daging Buah Kelapa

Gambar 4.4 Hasil Nilai Rerata Tekstur *Yoghurt* Dari Daging Buah Kelapa

Sumber: Data Diolah Peneliti, 2023

Berdasarkan gambar 4.4 dapat diketahui bahwa skor nilai rerata tekstur *yoghurt* dari daging buah kelapa dengan perlakuan sampel A26 (400gr) adalah 2,7 yaitu agak kental, perlakuan sampel

B26 (600gr) adalah 4,5 yaitu kental dan perlakuan sampel C22 (800gr) adalah 3,6 yaitu cukup kental. Skor nilai rerata aroma *yoghurt* dari daging buah kelapa tertinggi terdapat pada perlakuan sampel B26 (600gr) sebesar 4,5, sedangkan nilai rerata terendah sebesar 3,6 untuk sampel C22 (800gr).

Tabel 4.7 Hasil DMRT Tekstur *Yoghurt* dari Daging Buah Kelapa

15 Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Tekstur

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	16.200 ^a	2	8.100	31.243	<.001
Intercept	388.800	1	388.800	1499.657	<.001
Perlakuan	16.200	2	8.100	31.243	<.001
Error	7.000	27	.259		
Total	412.000	30			
Corrected Total	23.200	29			

a. R Squared = .698 (Adjusted R Squared = .676)

Sumber: Data Diolah Peneliti, 2023

Berdasarkan hasil DMRT pada tabel 4.7 dapat diketahui bahwa terdapat perbedaan tekstur yang nyata terhadap *yoghurt* dari daging buah kelapa perlakuan A26 (400gr), B06 (600gr) dan C22 (800gr). Hal ini dapat dilihat pada nilai Sig $0,001 < 0,05$ maka dinyatakan bahwa terdapat perbedaan nyata pada rasa *yoghurt* dari daging buah kelapa dengan perlakuan A26 (400gr), B06 (600gr) dan C22 (800gr). Untuk mengetahui sampel memiliki perbedaan warna yang signifikan dapat dilihat pada table 4.8 berikut.

Tabel 4.8 Hasil Lanjut DMRT Tekstur *Yoghurt* dari Daging Buah Kelapa

2
1 **tekstur**

Duncan ^{a,b}		Subset		
Perlakuan	N	1	2	3
1	10	2.7000		
3	10		3.6000	
2	10			4.5000
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .259.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 10.000.

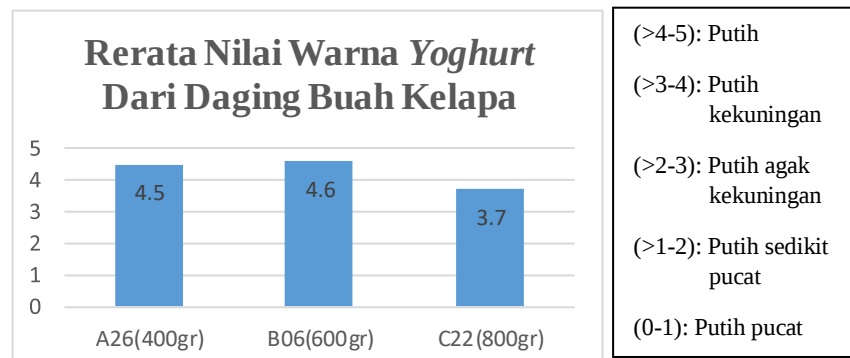
b. Alpha = 0.05.

Sumber: Data Diolah Peneliti, 2023

Dari tabel 4.8 di atas, dapat diketahui bahwa sampel A26 (400gr), B06(600gr) dan C22(800gr) terdapat perbedaan tekstur yang nyata karena masing-masing sampel berada pada subset yang berbeda.

4.1.2 Hasil Uji Mutu Hedonik Agak Terlatih

1. Warna *Yoghurt* dari Daging Buah Kelapa

Gambar 4.5 Warna *Yoghurt* dari Daging Buah Kelapa

Sumber: Data Diolah Peneliti, 2023

Berdasarkan gambar 4.5 dapat diketahui bahwa skor nilai rerata *yoghurt* dari daging buah kelapa dengan perlakuan sampel A26 (400gr) adalah 4,5 yaitu putih, perlakuan sampel B06 (600gr) adalah 4,6 yaitu putih dan perlakuan sampel C22 (800gr) adalah

3,7 yaitu putih kekuningan. Skor nilai rerata warna *yoghurt* dari daging buah kelapa tertinggi terdapat pada perlakuan sampel B06 (600gr) sebesar 4,6, sedangkan nilai rerata terendah sebesar 3,7 untuk sampel C22 (800gr).

Tabel 4.9 DMRT Warna *Yoghurt* dari Daging Buah Kelapa

15

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Warna

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	4.867 ^a	2	2.433	7.300	.003
Intercept	546.133	1	546.133	1638.400	<.001
Perlakuan	4.867	2	2.433	7.300	.003
Error	9.000	27	.333		
Total	560.000	30			
Corrected Total	13.867	29			

a. R Squared = .351 (Adjusted R Squared = .303)

Sumber: Data Diolah Peneliti, 2023

Berdasarkan hasil DMRT pada tabel 4.9 dapat diketahui bahwa ada perbedaan rasa yang nyata terhadap *yoghurt* dari daging buah kelapa. 1 Hal ini dapat dilihat pada nilai signifikan sampel sebesar 0,003 yang dimana nilai Sig 0,003 < 0,05, maka dinyatakan bahwa terdapat perbedaan nyata pada rasa *yoghurt* dari daging buah kelapa. 1 Untuk mengetahui sampel mana yang memiliki perbedaan yang nyata tersebut, dapat dilihat pada tabel 4.10 berikut.

Tabel 4.10 Hasil Nilai Rerata Warna Yoghurt dari Daging Buah Kelapa

Duncan ^{a,b}		Substet	
perlakuan	N	1	2
C22(800gr)	10	3.7000	
A26(400gr)	10		4.5000
B06(600gr)	10		4.6000
Sig.		1.000	.702

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .333.

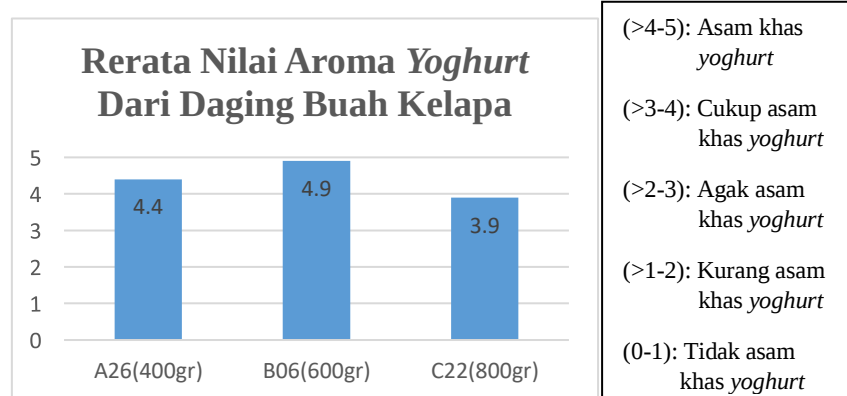
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 10.000.

b. Alpha = 0.05.

Sumber: Data Diolah Peneliti, 2023

Dari tabel 4.10 di atas, dapat diketahui bahwa sampel A26 dan B06 tidak terdapat perbedaan warna yang nyata karena berada pada subset yang sama. Sampel C22 terdapat perbedaan warna yang nyata dengan sampel A26 dan B06 karena C22 berada pada subset yang berbeda.

2. Aroma Yoghurt dari Daging Buah Kelapa



Gambar 4.6 Aroma Yoghurt dari Daging Buah Kelapa

Sumber: Data diolah peneliti, 2023

Berdasarkan gambar 4.6 dapat diketahui bahwa skor nilai rerata aroma yoghurt dari daging buah kelapa dengan perlakuan sampel A26 (400gr) adalah 4,4 yaitu aroma asam khas yoghurt,

perlakuan sampel B06 (600gr) adalah 4,9 yaitu aroma asam khas *yoghurt*, dan perlakuan sampel C22 (800gr) adalah 3,9 yaitu aroma cukup asam khas *yoghurt*. Skor nilai rerata aroma *yoghurt* dari daging buah kelapa tertinggi terdapat pada perlakuan sampel B06 (600gr) sebesar 4,9, sedangkan nilai rerata terendah sebesar 3,9 untuk sampel C22 (800gr).

Tabel 4.11 Hasil DMRT Aroma *Yoghurt* dari Daging Buah Kelapa

23

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: aroma

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	5.000 ^a	2	2.500	8.232	.002
Intercept	580.800	1	580.800	1912.390	<.001
perlakuan	5.000	2	2.500	8.232	.002
Error	8.200	27	.304		
Total	594.000	30			
Corrected Total	13.200	29			

2

a. R Squared = .379 (Adjusted R Squared = .333)

Sumber: Data Diolah Peneliti, 2023

Berdasarkan hasil DMRT pada tabel 4.11 dapat diketahui bahwa ada perbedaan aroma yang nyata terhadap *yoghurt* dari daging buah kelapa. 1 Hal ini dapat dilihat pada nilai signifikan sampel sebesar 0,002 yang dimana nilai Sig 0,002 < 0,05, maka dinyatakan bahwa terdapat perbedaan nyata pada *yoghurt* dari daging buah kelapa. 1 Untuk mengetahui sampel mana yang memiliki perbedaan aroma yang nyata tersebut, dapat dilihat pada table 4.12 berikut.

Tabel 4.12 Hasil Lanjut DMRT Aroma Yoghurt dari Daging Buah Kelapa

Aroma			
Duncan ^{a,b}			
perlakuan	N	Subset	
		1	2
C22(800gr)	10	3.9000	
A26(400gr)	10	4.4000	4.4000
B06(600gr)	10		4.9000
Sig.		.052	.052

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

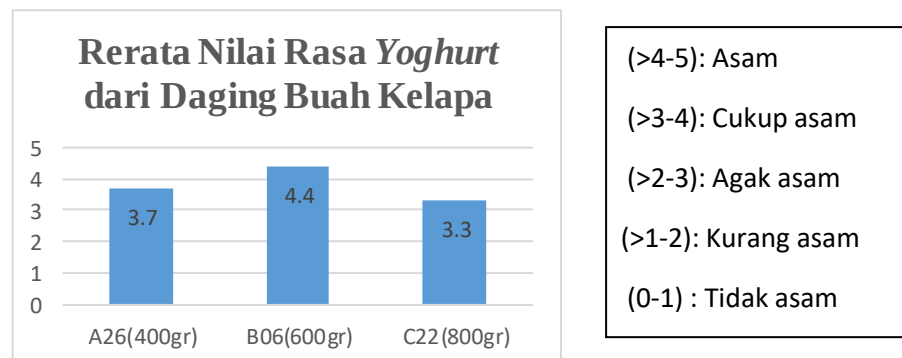
The error term is Mean Square(Error) = .304.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 10.000.

Sumber: Data Diolah Peneliti, 2023

Dari tabel 4.12 di atas, dapat diketahui bahwa sampel B06 (600gr) dan A26(400gr) tidak terdapat perbedaan aroma yang nyata karena berada pada subset yang sama. Sampel A26 (400gr) dan B06 (600gr) tidak terdapat perbedaan aroma yang nyata karena berada pada subset yang sama.

3. Rasa Yoghurt dari Daging Buah Kelapa

**Gambar 4.7 Rasa Aroma Yoghurt dari Daging Buah Kelapa**

Sumber: Data Diolah Peneliti, 2023

Berdasarkan gambar 4.7 dapat diketahui bahwa skor nilai rerata rasa yoghurt dari daging buah kelapa dengan perlakuan sampel A26(400gr) adalah 3,7 yaitu cukup asam, perlakuan sampel B06 (600gr) adalah 4,4 yaitu asam, dan perlakuan sampel C22

(800gr) adalah 3,3 yaitu cukup asam. Skor nilai rerata rasa *yoghurt* dari daging buah kelapa terdapat pada perlakuan sampel B26 (600gr) sebesar 4,4 sedangkan nilai rerata terendah sebesar 3,3 untuk sampel C22(800gr).

Tabel 4.13 Hasil DMRT Rasa *Yoghurt* dari Daging Buah Kelapa

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Rasa

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	6.200 ^a	2	3.100	9.733	<.001
Intercept	433.200	1	433.200	1360.047	<.001
Perlakuan	6.200	2	3.100	9.733	<.001
Error	8.600	27	.319		
Total	448.000	30			
Corrected Total	14.800	29			

a. R Squared = .419 (Adjusted R Squared = .376)

Sumber: Data Diolah Peneliti, 2023

Berdasarkan hasil DMRT pada tabel 4.13 dapat diketahui bahwa terdapat perbedaan rasa yang nyata terhadap *yoghurt* dari daging buah kelapa perlakuan A26 (400gr), B06 (600gr) dan C22 (800gr). Hal ini dapat dilihat pada nilai Sig 0,001 > 0,05 maka dinyatakan bahwa terdapat perbedaan nyata pada rasa *yoghurt* dari daging buah kelapa dengan perlakuan A26 (400gr), B26 (600gr) dan C22 (800gr). Untuk mengetahui sampel mana yang memiliki perbedaan rasa yang signifikan dapat dilihat pada table 4.14 berikut.

Tabel 4.14 Hasil Lanjut DMRT Rasa Yoghurt dari Daging Buah Kelapa

Duncan ^{a,b}		Rasa	
		Subset	
perlakuan	N	1	2
C22(800gr)	10	3.3000	
A26(400gr)	10	3.7000	
B26(600gr)	10		4.4000
Sig.		.125	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .319.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 10.000.

b. Alpha = 0.05.

Sumber: Data Diolah Peneliti, 2023

Dari tabel 4.14 di atas, dapat diketahui bahwa sampel A26 (400gr) dan B06 (600gr) tidak terdapat perbedaan rasa yang nyata karena masing-masing sampel berada pada subset yang sama. Sampel C22 (800gr) terdapat perbedaan rasa yang nyata dengan sampel A26 dan C22 karena C22 (800gr) berada pada subset yang berbeda.

4. Tekstur Yoghurt dari Daging Buah Kelapa

**Gambar 4.8 Tekstur dari Daging Buah Kelapa**

Sumber: Data Diolah Peneliti, 2023

1 Berdasarkan gambar 4.8 dapat diketahui bahwa skor nilai rerata tekstur *yoghurt* dari daging buah kelapa dengan perlakuan sampel A26 (400gr) adalah 3,2 yaitu cukup kental, perlakuan sampel B06 (600gr) adalah 4,4 yaitu kental dan perlakuan sampel C22 (800gr) adalah 3,8 yaitu cukup kental. Skor nilai tekstur *yoghurt* dari daging buah kelapa tertinggi terdapat pada perlakuan sampel B06 (600gr) sebesar 4,4, sedangkan nilai rerata terendah sebesar 3,2 untuk sampel A26 (400gr).

Tabel 4.15 Hasil DMRT Tekstur *Yoghurt* dari Daging Buah Kelapa

Tests of Between-Subjects Effects					
Dependent Variable: tekstur					
31 Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	7.200 ^a	2	3.600	17.357	<.001
Intercept	433.200	1	433.200	2088.643	<.001
perlakuan	7.200	2	3.600	17.357	<.001
Error	5.600	27	.207		
Total	446.000	30			
Corrected Total	12.800	29			

a. R Squared = .562 (Adjusted R Squared = .530)

Sumber: Data Diolah Peneliti, 2023

Berdasarkan hasil DMRT pada tabel 4.15 dapat diketahui bahwa terdapat perbedaan tekstur yang nyata terhadap *yoghurt* dari daging buah kelapa perlakuan A26 (400gr), B06 (600gr) dan C22 (800gr). Hal ini dapat dilihat pada nilai Sig $0,001 < 0,05$ maka dinyatakan bahwa terdapat perbedaan nyata pada tekstur *yoghurt* dari daging buah kelapa dengan perlakuan A26 (400gr), B06(600gr) dan C22 (800gr). 1 Untuk mengetahui sampel mana yang

memiliki perbedaan tekstur yang signifikan dapat dilihat pada tabel

4.16 berikut.

Tabel 4.16 Hasil Lanjut DMRT Tekstur Yoghurt dari Daging Buah Kelapa

Duncan ^{a,b}		Tekstur		
perlakuan	N	1	Subst 2	3
1	10	3.2000		
3	10		3.8000	
2	10			4.4000
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .207.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 10.000.

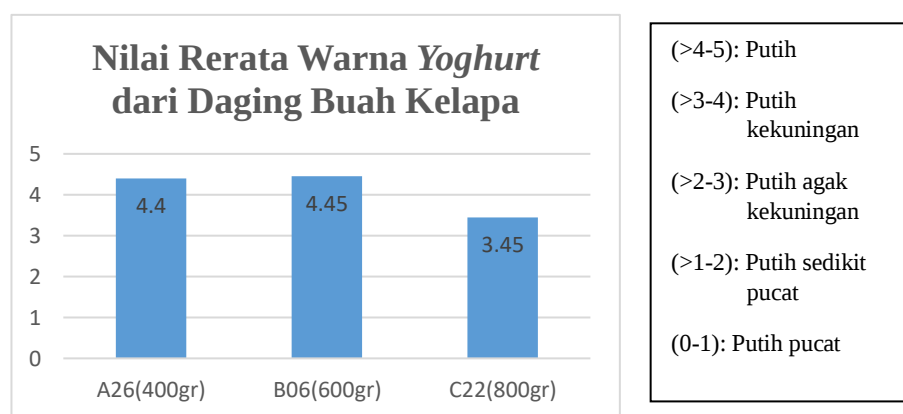
b. Alpha = 0.05.

Sumber: Data Diolah Peneliti, 2023

Dari tabel 4.16 di atas, dapat diketahui bahwa sampel A26 (400gr), B06 (600gr) dan C22 (800gr) terdapat perbedaan tekstur yang nyata karena masing-masing sampel berada pada subset yang berbeda.

4.1.3 Hasil Uji Mutu Hedonik Panelis Gabungan

1. Warna Yoghurt dari Daging Buah Kelapa



Gambar 4.9 Hasil Nilai Rerata Warna Yoghurt dari Daging Buah Kelapa

Sumber: Data Diolah Peneliti, 2023

Berdasarkan gambar 4.9 dapat diketahui bahwa skor nilai rerata warna *yoghurt* dari daging buah kelapa dengan perlakuan sampel A26 (400gr) adalah 4,4 yaitu memiliki warna putih, perlakuan sampel B06 (600gr) adalah 4,45 yaitu memiliki warna putih dan perlakuan sampel C22 (800gr) adalah 3,45 yaitu memiliki warna putih kekuningan. Skor nilai rerata warna *yoghurt* tertinggi terdapat pada perlakuan sampel B06 (600gr) sebesar 4,45, sedangkan nilai rerata terendah sebesar 3,45 untuk sampel C22 (800gr).

Tabel 4.17 Hasil DMRT Warna *Yoghurt* dari Daging Buah Kelapa

Tests Of Between-Subjects Effects					
Dependent Variable: Warna					
Source	Type III Sum Of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	14.800 ^a	2	7.400	12.939	<.001
Intercept	1008.600	1	1008.600	1763.503	<.001
Perlakuan	14.800	2	7.400	12.939	<.001
Error	32.600	57	.572		
Total	1056.000	60			
Corrected Total	47.400	59			

A. R Squared = .312 (Adjusted R Squared = .288)

Sumber: Data Diolah Peneliti, 2023

Berdasarkan hasil DMRT pada tabel 4.17 dapat diketahui bahwa ada perbedaan rasa yang nyata terhadap warna *yoghurt* dari daging buah kelapa. Hal ini dapat dilihat pada nilai signifikan sampel sebesar 0,001 yang dimana nilai Sig 0,001 < 0,05, maka dinyatakan bahwa terdapat perbedaan nyata pada warna *yoghurt* dari daging buah kelapa. Untuk mengetahui sampel mana yang memiliki

perbedaan warna yang nyata tersebut, dapat dilihat pada table 4.18 berikut.

Tabel 4.18 Hasil Lanjut DMRT Warna Yoghurt dari Daging Buah Kelapa

Warna		Subset	
perlakuan	N	1	2
C22 (800gr)	20	3.4000	
A26 (400gr)	20		4.4000
B06 (600gr)	20		4.5000
Sig.		1.000	.677

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .572.

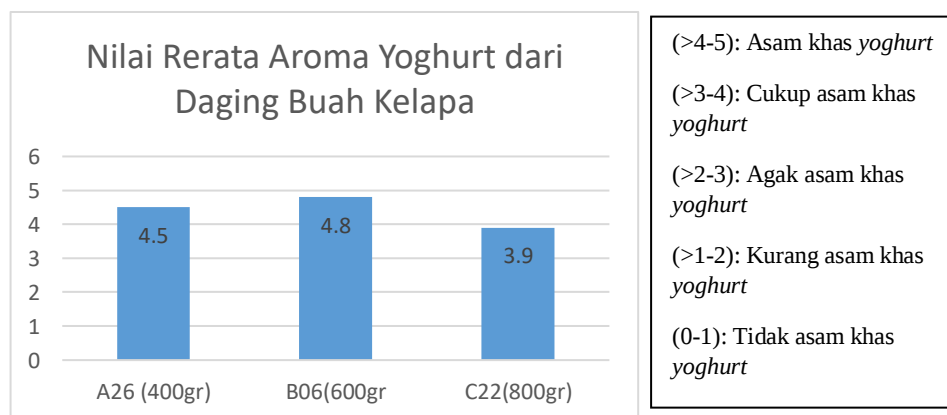
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 20.000.

b. Alpha = 0.05.

Sumber: Data Diolah Peneliti, 2023

Dari tabel 4.18 di atas, dapat diketahui bahwa sampel A26 (400gr) dan B06 (600gr) tidak terdapat perbedaan warna yang nyata karena berada pada subset yang sama. Sampel C22 (800gr) terdapat perbedaan warna yang nyata dengan sampel A26 (400gr) dan B06 (600gr) karena C22 (800gr) berada pada subset yang berbeda.

2. Aroma Yoghurt dari Daging Buah Kelapa



Gambar 4.10 Hasil Nilai Rerata Aroma Yoghurt dari Daging Buah Kelapa

Sumber: Data Diolah Peneliti 2023

1 Berdasarkan gambar 4.10 dapat diketahui bahwa skor nilai rerata aroma *yoghurt* dari daging buah kelapa dengan perlakuan sampel A26 (400gr) adalah 4,5 yaitu aroma asam khas *yoghurt*, perlakuan sampel B06 (600gr) adalah 4,8 yaitu aroma asam khas *yoghurt* dan perlakuan sampel C22 (800gr) adalah 3,9 yaitu aroma cukup asam khas *yoghurt*. Skor nilai rerata aroma *yoghurt* dari daging buah kelapa tertinggi terdapat pada perlakuan sampel B06 (600gr) sebesar 4,8, sedangkan nilai rerata terendah sebesar 3,9 untuk sampel C22 (800gr).

Tabel 4.19 Hasil DMRT Aroma *Yoghurt* dari Daging Buah Kelapa

29 Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Aroma

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	8.633 ^a	2	4.317	14.223	<.001
Intercept	1144.067	1	1144.067	3769.468	<.001
perlakuan	8.633	2	4.317	14.223	<.001
Error	17.300	57	.304		
Total	1170.000	60			
Corrected Total	25.933	59			

a. R Squared = .333 (Adjusted R Squared = .309)

Sumber: Data Diolah Peneliti, 2023

Berdasarkan hasil DMRT pada tabel 4.19 dapat diketahui bahwa ada perbedaan aroma yang nyata terhadap *yoghurt* dari daging buah kelapa. 1 Hal ini dapat dilihat pada nilai signifikan sampel sebesar 0,001 yang dimana nilai Sig 0,001 < 0,05, maka dinyatakan bahwa terdapat perbedaan nyata pada aroma *yoghurt* dari daging buah kelapa. 1 Untuk mengetahui sampel mana yang memiliki

perbedaan aroma yang nyata tersebut, dapat dilihat pada table 4.20 berikut.

Tabel 4.20 Hasil Lanjut DMRT Aroma Yoghurt dari Daging Buah Kelapa

Aroma			
Duncan ^{a,b}			
Perlakuan	N	Subset	
		1	2
C22(800gr)	20	3.8500	
A26(400gr)	20		4.5000
B06(600gr)	20		4.7500
Sig.		1.000	.157

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .304.

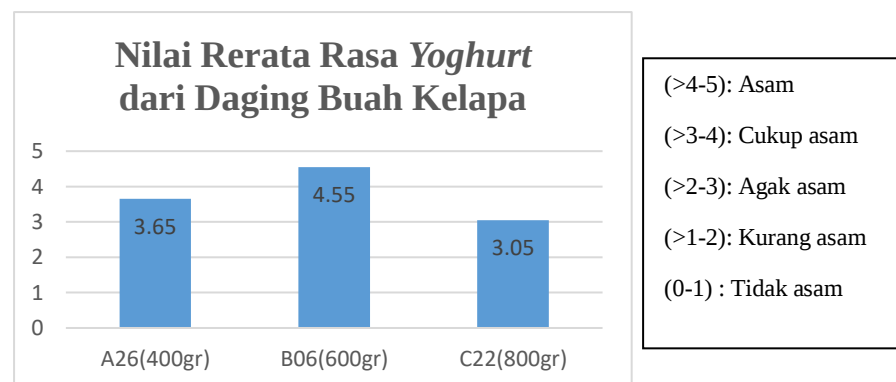
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 20.000.

b. Alpha = 0.05.

Sumber: Data Diolah Peneliti, 2023

Dari tabel 4.20 di atas, dapat diketahui bahwa sampel C22 (800gr) terdapat perbedaan aroma yang nyata dengan A26 (400gr) dan B06 (600gr) karena berada pada subset yang berbeda. Sampel A26 (400gr) dan B06 (600gr) tidak terdapat perbedaan aroma yang nyata karena berada pada subset yang sama

3. Rasa Yoghurt dari Daging Buah Kelapa



Gambar 4.11 Hasil Nilai Rerata Rasa Yoghurt dari Daging Buah Kelapa

Sumber: Data Diolah Peneliti, 2023

Berdasarkan gambar 4.11 dapat diketahui bahwa skor nilai rerata rasa dengan perlakuan sampel A26 (400gr) adalah 3,65 yaitu memiliki rasa asam, perlakuan sampel B06 (600gr) adalah 4,55 yaitu memiliki rasa asam dan perlakuan sampel C22 (800gr) adalah 3,05 yaitu memiliki rasa cukup asam. Skor nilai rerata rasa *yoghurt* dari daging buah kelapa tertinggi terdapat pada perlakuan sampel B06 (600gr) sebesar 4,55, sedangkan nilai rerata terendah sebesar 3,05 untuk sampel C22 (800gr).

Tabel 4.21 Hasil DMRT Rasa *Yoghurt* dari Daging Buah Kelapa

1 Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Rasa

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	27.900 ^a	2	13.950	50.646	<.001
Intercept	866.400	1	866.400	3145.529	<.001
perlakuan	27.900	2	13.950	50.646	<.001
Error	15.700	57	.275		
Total	910.000	60			
Corrected Total	43.600	59			

a. R Squared = .640 (Adjusted R Squared = .627)

Sumber: Data Diolah Peneliti, 2023

Berdasarkan hasil DMRT pada tabel 4.21 dapat diketahui bahwa terdapat perbedaan rasa yang nyata terhadap *yoghurt* dari daging buah kelapa perlakuan A26 (400gr), B06 (600gr) dan C22 (800gr). Hal ini dapat dilihat pada nilai Sig $0,001 < 0,05$ maka dinyatakan bahwa terdapat perbedaan nyata pada rasa *yoghurt* dari daging buah kelapa dengan perlakuan A26 (400gr), B06 (600gr) dan C22(800gr). 1 Untuk mengetahui sampel mana yang

memiliki perbedaan rasa yang signifikan dapat dilihat pada tabel 4.22 berikut.

Tabel 4.22 Hasil Lanjut DMRT Rasa Yoghurt dari Daging Buah Kelapa

perlakuan	N	Rasa		
		1	2	3
3	20	3.0500		
1	20		3.6500	
2	20			4.7000
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .275.

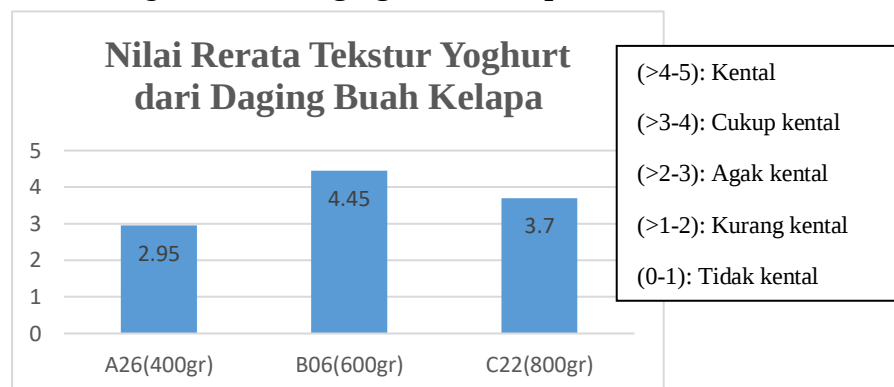
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 20.000.

b. Alpha = 0.05.

Sumber: Data Diolah Peneliti, 2023

Dari tabel 4.22 di atas, dapat diketahui bahwa sampel A26 (400gr), B06 (600gr) dan C22 (800gr) terdapat perbedaan rasa yang nyata karena masing-masing sampel berada pada subset yang berbeda.

4. Tekstur Yoghurt dari Daging Buah Kelapa



Gambar 4.12 Hasil Nilai Rerata Tekstur Yoghurt dari Daging Buah Kelapa

Sumber: Data Diolah Peneliti, 2023

Berdasarkan gambar 4.12 dapat diketahui bahwa skor nilai rerata tekstur yoghurt dari daging buah kelapa dengan perlakuan sampel A26 (400gr) adalah 2,95 yaitu agak kental, perlakuan sampel B06 (600gr) adalah 4,45 yaitu kental, dan perlakuan

sampel C22 (800gr) adalah 3,7 yaitu cukup kental. Skor nilai rerata tekstur *yoghurt* dari daging buah kelapa tertinggi terdapat pada perlakuan sampel B06 (600gr) sebesar 4,45, sedangkan nilai rerata terendah sebesar 3,7 untuk sampel C22 (800gr).

Tabel 4.23 Hasil DMRT Tekstur *Yoghurt* dari Daging Buah Kelapa

2 Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Tekstur

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	22.500 ^a	2	11.250	45.479	<.001
Intercept	821.400	1	821.400	3320.553	<.001
Perlakuan	22.500	2	11.250	45.479	<.001
Error	14.100	57	.247		
Total	858.000	60			
Corrected Total	36.600	59			

a. R Squared = .615 (Adjusted R Squared = .601)

Sumber: Data Diolah Peneliti, 2023

Berdasarkan hasil DMRT pada tabel 4.23 dapat diketahui bahwa ada perbedaan tekstur yang nyata terhadap *yoghurt* dari daging buah kelapa. Hal ini dapat dilihat pada nilai signifikan sampel sebesar 0,001 yang dimana nilai Sig 0,001 < 0,05, maka dinyatakan bahwa terdapat perbedaan nyata pada tekstur *yoghurt* dari daging buah kelapa. Untuk mengetahui sampel mana yang memiliki perbedaan yang nyata tersebut, dapat dilihat pada tabel 4.24 berikut.

Tabel 4.24 Hasil Lanjut DMRT Tekstur *Yoghurt* dari Daging Buah Kelapa

		Tekstur		
Duncan ^{a,b}		Subset		
perlakuan	N	1	2	3
C22(800gr)	20	2.9500		
B06(600gr)	20		3.7000	
A26(400gr)	20			4.4500
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .247.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 20.000.

b. Alpha = 0.05.

Sumber: Data Diolah Peneliti, 2023

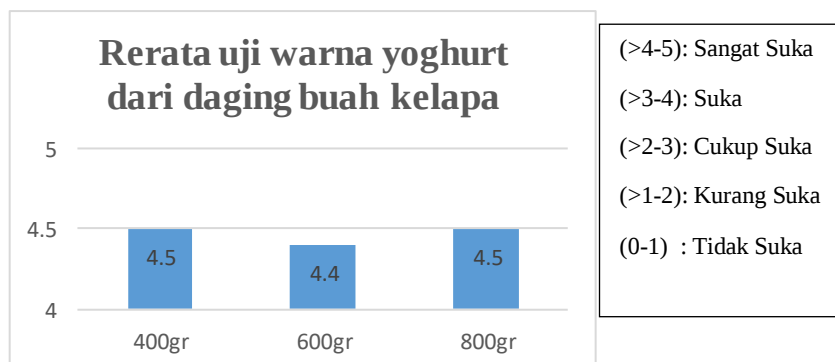
Dari tabel 4.24 di atas, dapat diketahui bahwa sampel A26 (400gr), B06 (600gr) dan C22 (800gr) memiliki perbedaan tekstur yang nyata karena berada pada subset yang berbeda.

4.1.4 Hasil Uji Hedonik Panelis Terlatih

Uji hedonik dilakukan dengan 10 panelis terlatih masing-masing panelis diberi sampel produk dengan perbedaan jumlah daging buah kelapa, namun tetap memiliki takaran probiotik yang sama dan diolah menjadi *yoghurt* yang digunakan sebagai sampel.

1. Hasil Uji Kesukaan Panelis Terlatih Terhadap Aspek Warna

Yoghurt Dari Daging Buah Kelapa



Gambar 4.13 Grafik Kesukaan Panelis Terlatih Terhadap Warna *Yoghurt* dari Daging Buah Kelapa

Sumber: Data Diolah Peneliti, 2023

Untuk melihat hasil uji kesukaan panelis terlatih terhadap warna *yoghurt* dari daging buah kelapa dengan jumlah yang berbeda yaitu A26 (400gr), B06 (600gr) dan C22(800gr) dapat dilihat pada table 4.25 berikut:

Tabel 4.25 Hasil Uji Hedonik Panelis Terlatih Terhadap Warna *Yoghurt* dari Daging Buah Kelapa

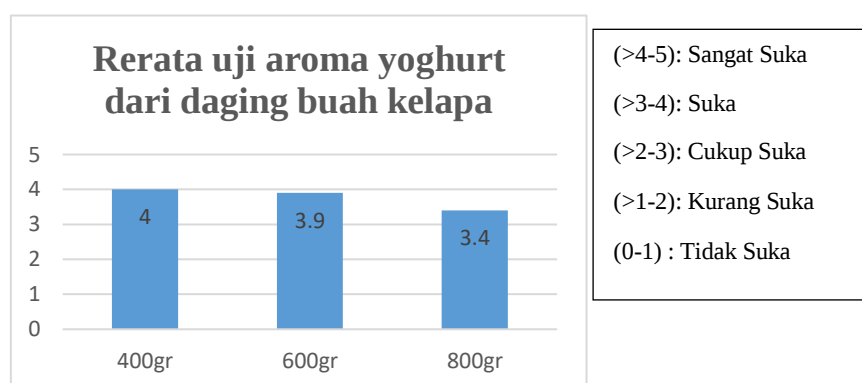
Nilai	Skor	1 (400gr)	%	2 (600gr)	%	3 (800gr)	%
		Jumlah Panelis		Jumlah Panelis		Jumlah Panelis	
Sangat Suka	5	5	50 %	5	50%	5	50 %
Suka	4	5	50 %	4	40%	5	50 %
Cukup Suka	3	0	0%	1	10%	0	0%
Kurang Suka	2	0	0%	0	0%	0	0%
Tidak Suka	1	0	0%	0	0%	0	0%
Total		10		10		10	

Sumber: Data Diolah Peneliti, 2023

Tabel 4.25 menunjukkan bahwa skor tingkat kesukaan warna dari 5 panelis dengan sampel perbandingan A26 (400gr) sebesar 50% yang termasuk dalam kriteria sangat suka, skor

tingkat kesukaan dari 5 panelis sebesar 50% menyatakan suka. Skor tingkat kesukaan dari 5 panelis dengan sampel perbandingan B06 (600gr) sebesar 50% termasuk dalam kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan dari 4 panelis sebesar 40% menyatakan suka dan skor tingkat kesukaan dari 1 panelis sebesar 10% menyatakan cukup suka. Skor tingkat kesukaan 5 panelis dengan sampel perbandingan C22 (800gr) sebesar 50% termasuk dalam kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan 5 panelis sebesar 50% menyatakan suka.

2. Hasil Uji Kesukaan Panelis Terlatih Terhadap Aspek Aroma *Yoghurt* Dari Daging Buah Kelapa



Gambar 4.14 Grafik Kesukaan Panelis Terbatas Terlatih Aroma *Yoghurt* dari Daging Buah Kelapa

Sumber: Data Diolah Peneliti, 2023

Untuk melihat hasil uji kesukaan terhadap aroma *yoghurt* dari daging buah kelapa dengan jumlah yang berbeda yaitu A26 (400gr), B06 (600gr) dan C22 (800gr) dapat dilihat pada tabel 4.26 berikut.

Tabel 4.26 Hasil Uji Hedonik Panelis Terlatih Terhadap Aroma *Yoghurt* dari Daging Buah Kelapa

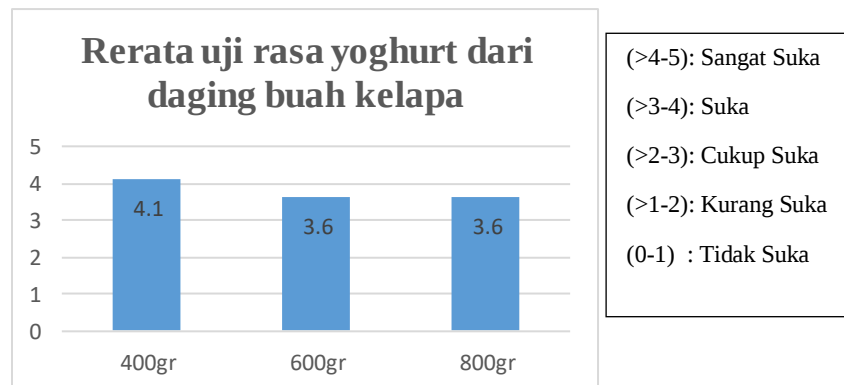
Nilai	Skor	1 (400gr)	%	2 (600gr)	%	3 (800gr)	%
		Jumlah Panelis		Jumlah Panelis		Jumlah Panelis	
Sangat Suka	5	3	30%	3	30%	0	0%
Suka	4	4	40%	4	40%	7	70%
Cukup suka	3	3	30%	2	20%	0	0%
Kurang Suka	2	0	0%	1	10%	3	30%
Tidak Suka	1	0	0%	0	0%	0	0%
Total		10		10		10	

Sumber: Data Diolah Peneliti, 2023

Tabel 4.26 menunjukkan bahwa skor tingkat kesukaan aroma dari 3 panelis dengan sampel perbandingan A26 (400gr) sebesar 30% yang termasuk dalam kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan dari 4 panelis sebesar 40% menyatakan suka dan skor tingkat kesukaan dari 3 panelis sebesar 30% menyatakan cukup suka. Skor tingkat kesukaan aroma dari 3 panelis dengan sampel perbandingan B06 (600gr) sebesar 30% termasuk dalam kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan dari 4 panelis sebesar 40% menyatakan suka, skor tingkat kesukaan dari 2 panelis sebesar 20% menyatakan cukup suka dan skor tingkat dari 1 panelis sebesar 10% menyatakan kurang suka. Skor tingkat kesukaan 7 panelis dengan sampel perbandingan C22 (800gr) sebesar 70% termasuk dalam kriteria suka dan skor tingkat kesukaan dari 3 panelis sebesar 30% menyatakan kurang suka.

3. Hasil Uji Kesukaan Panelis Terlatih Terhadap Aspek Rasa

Yoghurt Dari Daging Buah Kelapa



Gambar 4.15 Grafik Kesukaan Panelis Terlatih Terhadap Rasa *Yoghurt* dari Daging Buah Kelapa

Sumber: Data Diolah Peneliti, 2023

Untuk melihat hasil uji kesukaan panelis terbatas terhadap rasa *yoghurt* dari daging buah kelapa dengan jumlah yang berbeda yaitu A26 (400gr), B06(600gr) dan C22 (800gr) dapat dilihat pada table 4.27 berikut:

Tabel 4.27 Hasil Uji Hedonik Panelis Terlatih Terhadap Rasa *Yoghurt* dari Daging Buah Kelapa

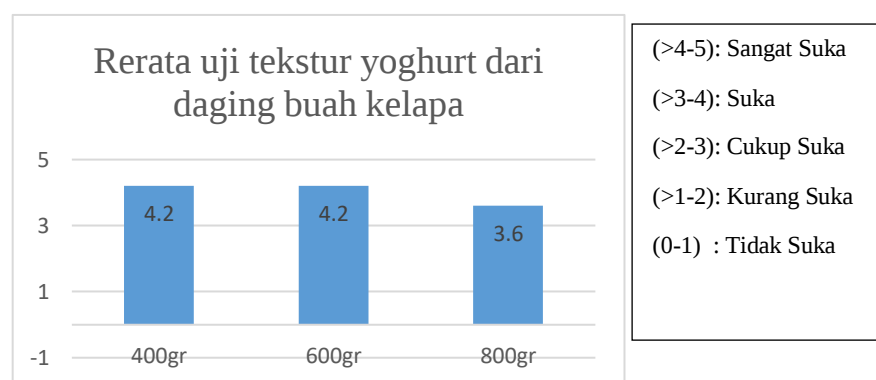
Nilai	Skor	1 (400gr)	%	2 (600gr)	%	3 (800gr)	%
		Jumlah Panelis		Jumlah Panelis		Jumlah Panelis	
Sangat Suka	5	3	30%	1	10%	0	0%
Suka	4	5	50%	5	50%	8	80%
Cukup suka	3	2	20%	3	30%	0	0%
Kurang Suka	2	0	0%	1	10%	2	20%
Tidak Suka	1	0	0%	0	0%	0	0%
Total		10		10		10	

Sumber: Data Diolah Peneliti, 2023

Tabel 4.27 menunjukkan bahwa skor tingkat kesukaan rasa dari 3 panelis dengan sampel perbandingan A26 (400gr)

sebesar 30% yang termasuk dalam kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan dari 5 panelis sebesar 50% menyatakan suka dan skor tingkat kesukaan dari 2 panelis sebesar 20% menyatakan cukup suka. Skor tingkat kesukaan aroma dari 1 panelis dengan sampel perbandingan B06 (600gr) sebesar 10% termasuk dalam kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan panelis dari 5 panelis sebesar 50% menyatakan suka, skor tingkat kesukaan dari 3 panelis sebesar 30% menyatakan cukup suka dan skor tingkat kesukaan dari 1 panelis sebesar 10% menyatakan kurang suka. Skor tingkat kesukaan 8 panelis dengan sampel perbandingan C22 (800gr) sebesar 80% termasuk dalam kriteria suka dan skor tingkat kesukaan dari 2 panelis sebesar 20% menyatakan kurang suka.

4. Hasil Uji Kesukaan Panelis Terlatih Terhadap Aspek Tekstur *Yoghurt* Dari Daging Buah Kelapa



Gambar 4. 16 Grafik Kesukaan Panelis Terlatih Terhadap Tekstur *Yoghurt* dari Daging Buah Kelapa

Sumber: Data Diolah Peneliti, 2023

Untuk melihat hasil uji kesukaan panelis terlatih terhadap tekstur *yoghurt* dari daging buah kelapa dengan jumlah yang berbeda yaitu A26 (400gr), B06 (600gr) dan C22 (800gr) dapat dilihat pada table 4.28 berikut:

Tabel 4.28 Hasil Uji Hedonik Panelis Terbatas Terhadap Tekstur *Yoghurt* dari Daging Buah Kelapa

Nilai	Skor	1 (400gr)	%	2 (600gr)	%	3 (800gr)	%
		Jumlah Panelis		Jumlah Panelis		Jumlah Panelis	
Sangat Suka	5	5	50%	5	50%	1	10%
Suka	4	2	20%	3	30%	6	60%
Cukup suka	3	3	30%	1	10%	1	10%
Kurang Suka	2	0	0%	1	10%	2	20%
Tidak Suka	1	0	0%	0	0%	0	0%
Total		10		10		10	

Sumber: Data Diolah Peneliti, 2023

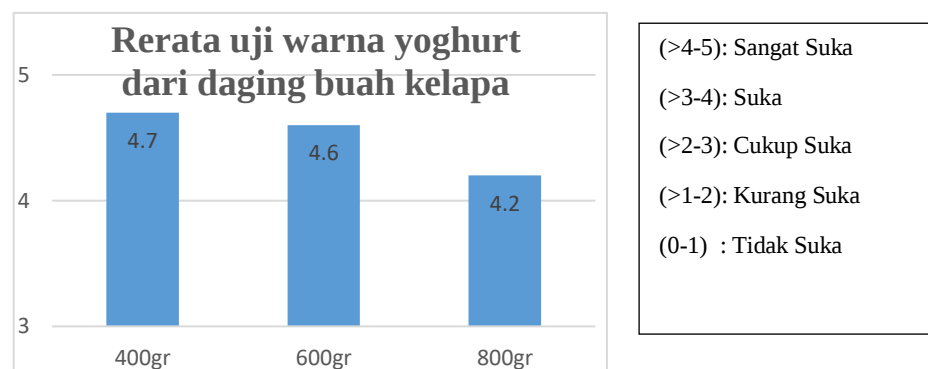
Tabel 4.28 menunjukkan bahwa skor tingkat kesukaan rasa dari 5 panelis dengan sampel perbandingan A26 (400gr) sebesar 50% yang termasuk dalam kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan dari 2 panelis sebesar 20% menyatakan suka dan skor tingkat kesukaan dari 3 panelis sebesar 30% menyatakan cukup suka. Skor tingkat kesukaan dari 5 panelis dengan sampel perbandingan B206 (600gr) sebesar 50% termasuk dalam kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan dari 3 panelis sebesar 30% menyatakan suka, skor tingkat kesukaan dari 1 panelis sebesar 10% menyatakan cukup suka dan skor tingkat kesukaan dari 1 panelis sebesar 10% menyatakan kurang suka. Skor tingkat kesukaan 1 panelis dengan sampel perbandingan C22 (800gr) sebesar 10% termasuk dalam kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan 6

panelis sebesar 60% menyatakan suka, skor tingkat kesukaan 1 panelis sebesar 10% menyatakan cukup suka dan skor tingkat kesukaan 2 panelis sebesar 20% menyatakan kurang suka.

4.1.5 Hasil Uji Hedonik Panelis Agak Terlatih

Uji hedonik dilakukan dengan 10 panelis agak terlatih masing-masing panelis diberi sampel produk dengan perbedaan jumlah daging buah kelapa yang berbeda dan takaran probiotik yang sama dan diolah menjadi *yoghurt* yang digunakan sebagai sampel.

1. Hasil Uji Kesukaan Panelis Agak Terlatih Terhadap Aspek Warna *Yoghurt* Dari Daging Buah Kelapa



Gambar 4.17 Grafik Kesukaan Panelis Agak Terlatih Terhadap Warna *Yoghurt* dari Daging Buah Kelapa
Sumber: Data Diolah Peneliti, 2023

Untuk melihat hasil uji kesukaan panelis agak terlatih terhadap warna *yoghurt* dari daging buah kelapa dengan jumlah yang berbeda yaitu A26 (400gr), B06 (600gr) dan C22 (800gr) dapat dilihat pada table 4.29 berikut:

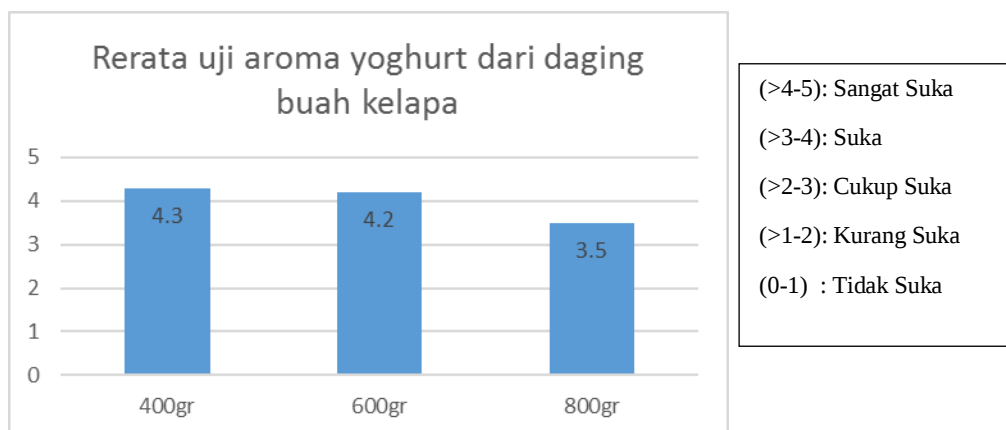
Tabel 4.29 Hasil Uji Hedonik Panelis Agak Terlatih Terhadap Warna *Yoghurt* dari Daging Buah Kelapa

Nilai	Skor	1 (400gr)	%	2 (600gr)	%	3 (800gr)	%
		Jumlah Panelis		Jumlah Panelis		Jumlah Panelis	
Sangat Suka	5	8	80%	7	70%	4	40%
Suka	4	1	10%	2	20%	4	40%
Cukup Suka	3	1	10%	1	10%	2	20%
Kurang Suka	2	0	0%	0	0%	0	0%
Tidak Suka	1	0	0%	0	0%	0	0%
Total		10		10		10	

Sumber: Data Diolah Peneliti, 2023

Tabel 4.29 menunjukkan bahwa skor tingkat kesukaan warna dari 8 panelis dengan sampel perbandingan A26 (400gr) sebesar 80% yang termasuk dalam kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan dari 1 panelis sebesar 10% menyatakan suka, skor tingkat kesukaan dari 1 panelis sebesar 10% menyatakan cukup suka. Skor tingkat kesukaan dari 7 panelis dengan sampel perbandingan B06 (600gr) sebesar 70% termasuk dalam kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan dari 7 panelis sebesar 35% menyatakan suka, skor tingkat kesukaan dari 2 panelis sebesar 20% menyatakan suka dan skor tingkat kesukaan dari 1 panelis sebesar 10% menyatakan cukup suka. Skor tingkat kesukaan 4 panelis dengan sampel perbandingan C22 (800gr) sebesar 40% termasuk dalam kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan 4 panelis sebesar 40% menyatakan suka dan skor tingkat kesukaan 2 panelis sebesar 20% menyatakan cukup suka.

2. Hasil Uji Kesukaan Panelis Agak Terlatih Terhadap Aspek Aroma *Yoghurt* dari Daging Buah Kelapa



Gambar 4.18 Grafik Kesukaan Panelis Agak Terlatih Terhadap Aroma *Yoghurt* dari Daging Buah Kelapa

Sumber: Data Diolah Peneliti, 2023

Untuk melihat hasil uji kesukaan panelis agak terlatih terhadap aroma *yoghurt* dari daging buah kelapa dengan jumlah yang berbeda yaitu A26 (400gr), B06 (600gr) dan C22 (800gr) dapat dilihat pada table 4.30 berikut:

Tabel 4.30 Hasil Uji Hedonik Panelis Agak Terlatih Terhadap Aroma *Yoghurt* dari Daging Buah Kelapa

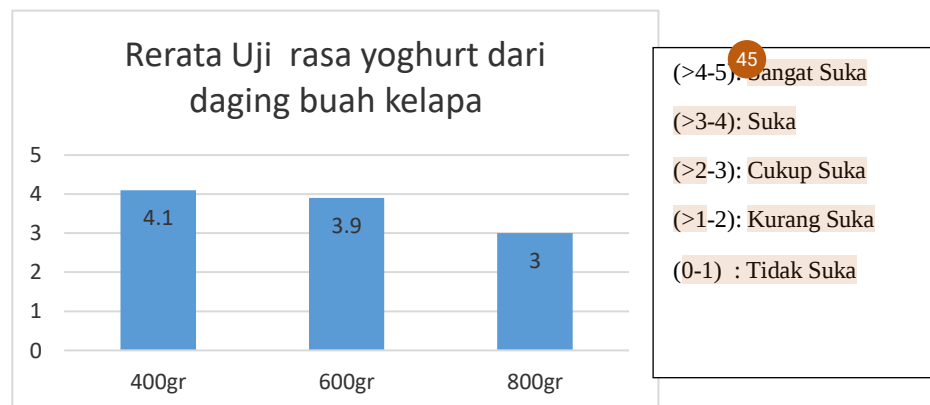
Nilai	Skor	1 (400gr)	%	2 (600gr)	%	3 (800gr)	%
		Jumlah Panelis		Jumlah Panelis		Jumlah Panelis	
Sangat Suka	5	5	50 %	3	30%	0	0%
Suka	4	3	30 %	6	60%	5	50 %
Cukup Suka	3	2	20 %	1	10%	5	50 %
Kurang Suka	2	0	0%	0	0%	0	0%
Tidak Suka	1	0	0%	0	0%	0	0%
Total		10		10		10	

Sumber: Data Diolah Peneliti, 2023

Tabel 4.30 menunjukkan bahwa skor tingkat kesukaan aroma dari 5 panelis dengan sampel perbandingan A26 (400gr)

sebesar 50% yang termasuk dalam kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan dari 3 panelis sebesar 30% menyatakan suka, skor tingkat kesukaan dari 2 panelis sebesar 20% menyatakan cukup suka. Skor tingkat kesukaan dari 3 panelis dengan sampel perbandingan B06 (600gr) sebesar 30% termasuk dalam kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan dari 6 panelis sebesar 60% menyatakan suka, skor tingkat kesukaan dari 1 panelis sebesar 10% menyatakan cukup suka. Skor tingkat kesukaan 5 panelis dengan sampel perbandingan C22 (800gr) sebesar 50% termasuk dalam kriteria sangat suka dan skor tingkat kesukaan 5 panelis sebesar 50% menyatakan suka.

3. Hasil Uji Kesukaan Panelis Agak Terlatih Terhadap Aspek Rasa *Yoghurt* Dari Daging Buah Kelapa



Gambar 4.19 Grafik Kesukaan Panelis Agak Terlatih Terhadap Rasa *Yoghurt* dari Daging Buah Kelapa

Sumber: Data Diolah Peneliti, 2023

Untuk melihat hasil uji kesukaan panelis agak terlatih terhadap rasa *yoghurt* dari daging buah kelapa dengan jumlah yang berbeda yaitu A26 (400gr), B06(600gr) dan C22 (800gr) dapat dilihat pada table 4.31 berikut:

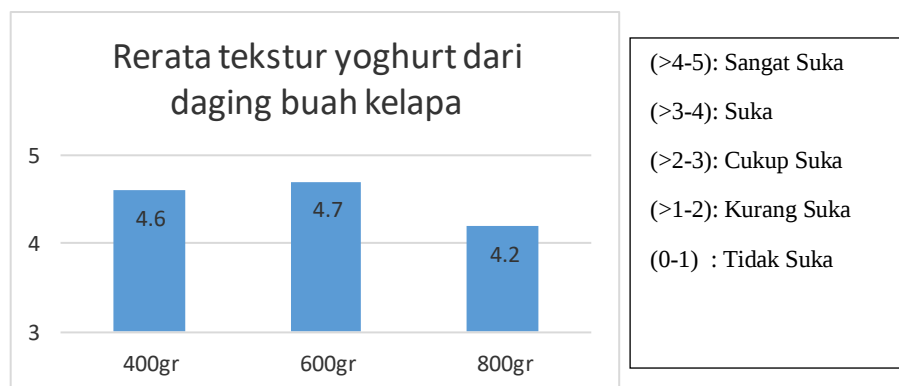
Tabel 4.31 Hasil Uji Hedonik Panelis Agak Terlatih Terhadap Rasa *Yoghurt* dari Daging Buah Kelapa

Nilai	Skor	1 (400gr)	%	2 (600gr)	%	3 (800gr)	%
		Jumlah Panelis		Jumlah Panelis		Jumlah Panelis	
Sangat Suka	5	3	30%	2	20%	0	0%
Suka	4	5	50%	6	60%	1	10%
Cukup suka	3	2	20%	1	10%	8	80%
Kurang Suka	2	0	0%	1	10%	1	10%
Tidak Suka	1	0	0%	0	0%	0	0%
Total		10		10		10	

Sumber: Data Diolah Peneliti, 2023

Tabel 4.31 menunjukkan bahwa skor tingkat kesukaan warna dari 3 panelis dengan sampel perbandingan A26 (400gr) sebesar 30% yang termasuk dalam kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan dari 5 panelis sebesar 50% menyatakan suka, skor tingkat kesukaan dari 2 panelis sebesar 20% menyatakan cukup suka. Skor tingkat kesukaan dari 2 panelis dengan sampel perbandingan B06 (600gr) sebesar 20% termasuk dalam kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan dari 6 panelis sebesar 60% menyatakan suka, skor tingkat kesukaan dari 1 panelis sebesar 10% menyatakan cukup suka, skor tingkat kesukaan dari 1 panelis sebesar 10% menyatakan kurang suka. Skor tingkat kesukaan 1 panelis dengan sampel perbandingan C22(800gr) sebesar 10% termasuk dalam kriteria suka, skor tingkat kesukaan 8 panelis sebesar 80% menyatakan cukup suka dan skor tingkat kesukaan 1 panelis sebesar 10% menyatakan kurang suka.

4. Hasil Uji Kesukaan Panelis Agak Terlatih Terhadap Aspek Tekstur *Yoghurt* Dari Daging Buah Kelapa



Gambar 4.20 Grafik Kesukaan Panelis Agak Terlatih Terhadap Tekstur *Yoghurt* dari Daging Buah Kelapa
 Sumber: Data Diolah Peneliti, 2023

Untuk melihat hasil uji kesukaan panelis agak terlatih terhadap tekstur *yoghurt* dari daging buah kelapa dengan jumlah yang berbeda yaitu A26 (400gr), B06 (600gr) dan C22 (800gr) dapat dilihat pada table 4.32 berikut:

Tabel 4.32 Hasil Uji Hedonik Panelis Agak Terlatih Terhadap Tekstur *Yoghurt* dari Daging Buah Kelapa

Nilai	Skor	1 (400gr)	%	2 (600gr)	%	3 (800gr)	%
		Jumlah Panelis		Jumlah Panelis		Jumlah Panelis	
Sangat Suka	5	7	70%	8	80%	3	30%
Suka	4	2	20%	1	10%	6	60%
Cukup suka	3	1	10%	1	10%	1	10%
Kurang Suka	2	0	0%	0	0%	0	0%
Tidak Suka	1	0	0%	0	0%	0	0%
Total		10		10		10	

Sumber: Data Diolah Peneliti, 2023

Tabel 4.32 menunjukkan bahwa skor tingkat kesukaan tekstur dari 7 panelis dengan sampel perbandingan A26 (400gr) sebesar 70% yang termasuk dalam kriteria sangat suka, skor tingkat

kesukaan dari 2 panelis sebesar 20% menyatakan suka, skor tingkat kesukaan dari 1 panelis sebesar 10% menyatakan cukup suka. Skor tingkat kesukaan dari 8 panelis dengan sampel perbandingan B06 (600gr) sebesar 80% termasuk dalam kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan dari 1 panelis sebesar 10% menyatakan suka dan skor tingkat kesukaan dari 1 panelis sebesar 10% menyatakan cukup suka. Skor tingkat kesukaan 3 panelis dengan sampel perbandingan C22 (800gr) sebesar 30% termasuk dalam kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan 6 panelis sebesar 60% menyatakan suka dan skor tingkat kesukaan 1 panelis sebesar 10% menyatakan cukup suka.

4.2 Pembahasan Penelitian

¹ Dari hasil yang didapat untuk hasil uji mutu hedonik dan uji hedonik dapat dibahas dalam pembahasan sebagai berikut:

4.2.1 Uji Mutu Hedonik *Yoghurt* dari Daging Buah Kelapa

1. Warna *Yoghurt* dari Daging Buah Kelapa

Warna tertinggi yang dihasilkan *yoghurt* dari daging buah kelapa pada panelis terlatih mempunyai nilai tertinggi sebesar 4,3 dengan sampel A26 (400gr) dan sampel B06(600gr) sebesar 4,3. Warna yang dihasilkan pada panelis agak terlatih mempunyai nilai tertinggi sebesar 4,6 dengan sampel B06 (600gr). Adapun warna yang dihasilkan dari pada panelis gabungan mempunyai nilai tertinggi sebesar 4,45 dengan sampel B06 (600gr) yang artinya warna *yoghurt* dari daging buah kelapa menghasilkan warna putih.

Daging buah kelapa mempunyai warna putih yang jika diolah menjadi *yoghurt* mirip dengan warna *yoghurt* dari susu sapi (Sumaryati, 2021).

2. Aroma *Yoghurt* dari Daging Buah Kelapa

Aroma terbesar yang dihasilkan *yoghurt* dari daging buah kelapa pada panelis terlatih mempunyai nilai tertinggi sebesar 4,7 dengan sampel B06 (600gr). Aroma yang dihasilkan pada panelis agak terlatih mempunyai nilai tertinggi sebesar 4,9 dengan sampel B06 (600gr). Adapun aroma yang dihasilkan dari pada panelis gabungan mempunyai nilai tertinggi sebesar 4,8 dengan sampel B06 (600gr) yang artinya aroma *yoghurt* dari daging buah kelapa menghasilkan aroma asam khas *yoghurt*. Aroma yang khas pada *yoghurt* terbentuk akibat adanya *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* akan menghasilkan asam laktat akan membentuk citarasa asam pada *yoghurt* (Lindawati, 2020).

3. Rasa *Yoghurt* dari Daging Buah Kelapa

Rasa terbesar yang dihasilkan pada panelis terlatih mempunyai nilai tertinggi sebesar 4,7 dengan sampel B06 (600gr), rasa yang dihasilkan pada panelis agak terlatih mempunyai nilai tertinggi sebesar 4,4 dengan sampel B06 (600gr), sedangkan rasa yang dihasilkan dari pada panelis gabungan mempunyai nilai tertinggi sebesar 4,55 dengan sampel B06 (600gr) yang artinya rasa *yoghurt* dari daging buah kelapa menghasilkan rasa asam.. Selama proses fermentasi pembuatan *yoghurt*, bakteri yang terdapat pada

probiotik akan menghasilkan asam sehingga menghasilkan cita rasa asam pada *yoghurt* (Sumaryati, 2021).

4. Tekstur Yoghurt dari Daging Buah Kelapa

Tekstur *yoghurt* dari daging buah kelapa yang tertinggi panelis terlatih sebesar 4,5 pada sampel B06 (600gr) yaitu sangat suka. Tekstur *yoghurt* dari daging buah kelapa yang tertinggi pada panelis agak terlatih pada sampel B06 (600gr) sebesar 4,4 yaitu sangat suka. Adapun tekstur yang dihasilkan dari pada panelis gabungan mempunyai nilai tertinggi sebesar 4,45 dengan sampel B06 (600gr) yang artinya tekstur *yoghurt* dari daging buah kelapa menghasilkan tekstur kental. *Yoghurt* mempunyai tekstur yang agak kental sampai kental akibat dari penggumpalan protein karena asam organik yang dihasilkan oleh bakteri dari probiotik (Saleh, 2018).

4.2.2 Uji Hedonik Yoghurt dari Daging Buah Kelapa

1. Warna Yoghurt dari Daging Buah Kelapa

Warna *yoghurt* dari daging buah kelapa yang tertinggi pada panelis terlatih pada sampel A26 (400gr) yaitu sangat suka dengan nilai 50%. Sampel B06 (600gr) pada panelis terlatih tertinggi yaitu sangat suka dengan nilai 50%. Sampel C22 (800gr) pada panelis terlatih tertinggi yaitu sangat suka dengan nilai 50%.

Warna *yoghurt* dari daging buah kelapa yang tertinggi pada panelis agak terlatih pada sampel A26 (400gr) yaitu sangat suka, dengan nilai 80%. Sampel B06 (600gr) pada panelis agak terlatih

warna *yoghurt* dari daging buah kelapa tertinggi yaitu sangat suka dengan nilai 70%. Sampel C22 (800gr) pada panelis agak terlatih warna *yoghurt* dari daging buah kelapa tertinggi yaitu sangat suka dengan nilai 40%.

2. Aroma Yoghurt dari Daging Buah Kelapa

Aroma *yoghurt* dari daging buah kelapa yang tertinggi pada panelis terlatih pada sampel A26 (400gr) yaitu suka dengan nilai 40%. Sampel B06 (600gr) pada panelis terlatih *yoghurt* dari daging buah kelapa tertinggi yaitu suka dengan nilai 40%. Sampel C22 (800gr) pada panelis terlatih tertinggi yaitu suka, dengan nilai 70%.

Aroma *yoghurt* dari daging buah kelapa yang tertinggi pada panelis agak terlatih pada sampel A26 (400gr) yaitu sangat suka, dengan nilai 50%. Sampel B06 (600gr) pada panelis agak terlatih aroma *yoghurt* dari daging buah kelapa tertinggi yaitu suka dengan nilai 60%. Sampel C22 (800gr) pada panelis agak terlatih aroma *yoghurt* dari daging buah kelapa tertinggi yaitu suka dengan nilai 50%.

3. Rasa Yoghurt dari Daging Buah Kelapa

Rasa *yoghurt* dari daging buah kelapa yang tertinggi pada panelis terlatih pada sampel A26 (400gr) yaitu suka, dengan nilai 50%. Sampel B06 (600gr) pada panelis terlatih rasa *yoghurt* dari daging buah kelapa tertinggi yaitu suka, dengan nilai 50%. Sampel C22 (800gr) pada panelis terlatih rasa *yoghurt* dari daging buah kelapa tertinggi yaitu suka, dengan nilai 80%.

Rasa *yoghurt* dari daging buah kelapa yang tertinggi pada panelis agak terlatih pada sampel A26 (400gr) yaitu suka, dengan nilai 50%. Sampel B26 (600gr) pada panelis agak terlatih rasa *yoghurt* dari daging buah kelapa tertinggi yaitu suka dengan nilai 60%. Sampel C22 (800gr) pada panelis agak terlatih rasa *yoghurt* dari daging buah kelapa tertinggi yaitu cukup suka, dengan nilai 80%.

4. Tekstur *Yoghurt* dari Daging Buah Kelapa

Tekstur *yoghurt* dari daging buah kelapa yang tertinggi pada panelis terlatih pada sampel A26 (400gr) yaitu sangat suka, dengan nilai 50%. Sampel B06 (600gr) pada panelis terlatih tekstur *yoghurt* dari daging buah kelapa yaitu sangat suka, dengan nilai 50%. Sampel C22 (800gr) pada panelis terlatih tekstur *yoghurt* dari daging buah kelapa tertinggi yaitu suka, dengan nilai 60%.

Tekstur *yoghurt* dari daging buah kelapa yang tertinggi pada panelis agak terlatih pada sampel A26 (400gr) yaitu sangat suka dengan nilai 70%. Sampel B06 (600gr) pada panelis agak terlatih tekstur *yoghurt* dari daging buah kelapa tertinggi yaitu sangat suka dengan nilai 80%. Sampel C22 (800gr) pada panelis agak terlatih tekstur *yoghurt* tertinggi yaitu suka dengan nilai 60%.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian tentang “Inovasi pembuatan *yoghurt* dari daging buah kelapa” dengan perlakuan 400gr, 600gr dan 800gr diperoleh dari uji hedonik dan uji mutu hedonik sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil uji mutu hedonik diperoleh hasil sebagai berikut:
 - a. Panelis terlatih menyatakan bahwa *yoghurt* dari daging buah kelapa terdapat perbedaan yang nyata pada aspek warna (sig 0,005), aspek aroma (sig 0,004), aspek rasa (sig 0,001) dan aspek tekstur (0,001).
 - b. Panelis agak terlatih menyatakan bahwa *yoghurt* dari daging buah kelapa memiliki perbedaan nyata pada aspek warna (sig 0,003), aspek aroma (0,001), aspek rasa (sig 0,001) dan aspek tekstur (sig 0,001).
 - c. Panelis gabungan menyatakan bahwa *yoghurt* dari daging buah kelapa memiliki perbedaan nyata pada aspek warna (sig 0,001), aspek aroma (sig 0,001) dan aspek tekstur (sig 0,001) dan aspek warna (sig 0,001).
2. Berdasarkan hasil uji hedonik atau uji kesukaan diperoleh hasil yaitu:
 - a. Panelis terlatih menyatakan bahwa menyukai rasa dan aroma *yoghurt* dari daging buah kelapa yaitu sebesar 400gr, 600gr dan 800gr dan lebih menyukai aroma *yoghurt* dari daging buah kelapa sebesar 800gr dan lebih menyukai rasa *yoghurt* dari daging buah

kelapa sebanyak 800gr, serta lebih menyukai tekstur *yoghurt* dari daging buah kelapa sebanyak 400gr dan 600gr.

- b. Panelis agak terlatih menyatakan bahwa lebih menyukai warna *yoghurt* dari daging buah kelapa sebanyak 800gr, lebih menyukai aroma *yoghurt* dari daging buah kelapa sebanyak 600gr, lebih menyukai rasa *yoghurt* dari daging buah kelapa sebanyak 600gr dan lebih menyukai tekstur dari daging buah kelapa sebanyak 600gr.

5.2. Saran

1. Bagi Institusi

Bagi lembaga instansi dapat menjadikan penelitian ini sebagai referensi untuk peneliti selanjutnya. Selain itu, perlu melakukan pengembangan keilmuan dengan menambahkan referensi tentang *yoghurt* dari daging buah kelapa bagi konsumen vegan sehingga dapat memberikan gambaran produk yang ingin dibuat ke depannya.

2. Bagi Masyarakat

Bagi masyarakat yang ingin membuat *yoghurt* dari daging buah kelapa sangat perlu diperhatikan kualitas bahan baku yang akan digunakan, penyimpanan yang baik dan tepat, serta penggunaan takaran bahan yang sesuai karena akan mempengaruhi hasil *yoghurt* dari daging buah kelapa yang akan dibuat.

3. Bagi peneliti selanjutnya

Bagi peneliti selanjutnya yang ingin melakukan penelitian tentang *yoghurt* dari daging buah kelapa dapat melakukan modifikasi pada bahan baku yang digunakan atau pemanfaatan dengan bahan yang lain dan dengan takaran yang berbeda, serta dapat memfokuskan penelitian pada aspek yang belum diteliti pada penelitian ini.

16% Overall Similarity

Top sources found in the following databases:

- 11% Internet database
- Crossref database
- 13% Submitted Works database
- 5% Publications database
- Crossref Posted Content database

TOP SOURCES

The sources with the highest number of matches within the submission. Overlapping sources will not be displayed.

1	vitka on 2023-01-05	3%
	Submitted works	
2	vitka on 2022-12-28	3%
	Submitted works	
3	erepository.akpindo.ac.id	<1%
	Internet	
4	repository.unj.ac.id	<1%
	Internet	
5	vitka on 2022-08-31	<1%
	Submitted works	
6	repository.ub.ac.id	<1%
	Internet	
7	vitka on 2022-08-08	<1%
	Submitted works	
8	scribd.com	<1%
	Internet	

9	repository.unej.ac.id	Internet	<1%
10	Institut Teknologi Sumatera on 2021-01-12	Submitted works	<1%
11	es.scribd.com	Internet	<1%
12	Yesi Oktavia, Elis Kartika, Ahmad Riduan. "Variabilitas Karakter Morfol..."	Crossref	<1%
13	repository.ipb.ac.id	Internet	<1%
14	vitka on 2022-10-06	Submitted works	<1%
15	Columbus State University on 2019-08-21	Submitted works	<1%
16	ejournal.unis.ac.id	Internet	<1%
17	repository.uinjkt.ac.id	Internet	<1%
18	scriptura.petra.ac.id	Internet	<1%
19	Sriwijaya University on 2022-01-10	Submitted works	<1%
20	dspace.uii.ac.id	Internet	<1%

21	Colorado School of Mines on 2022-04-08	<1%
	Submitted works	
22	Padjadjaran University on 2018-10-03	<1%
	Submitted works	
23	repository.unhas.ac.id	<1%
	Internet	
24	Universitas Negeri Jakarta on 2017-07-27	<1%
	Submitted works	
25	sostech.greenvest.co.id	<1%
	Internet	
26	Universitas Negeri Surabaya The State University of Surabaya on 2019-...	<1%
	Submitted works	
27	journal.btp.ac.id	<1%
	Internet	
28	etheses.uin-malang.ac.id	<1%
	Internet	
29	media.proquest.com	<1%
	Internet	
30	researchgate.net	<1%
	Internet	
31	jurnalmahasiswa.unesa.ac.id	<1%
	Internet	
32	vitka on 2022-05-19	<1%
	Submitted works	

33	Universitas Diponegoro on 2017-01-12	<1%
	Submitted works	
34	Universitas Pendidikan Ganesha on 2022-12-26	<1%
	Submitted works	
35	kelapawulungjogja.blogspot.com	<1%
	Internet	
36	State Islamic University of Alauddin Makassar on 2018-04-25	<1%
	Submitted works	
37	digilibadmin.unismuh.ac.id	<1%
	Internet	
38	slideshare.net	<1%
	Internet	
39	Sriwijaya University on 2019-08-01	<1%
	Submitted works	
40	text-id.123dok.com	<1%
	Internet	
41	coursehero.com	<1%
	Internet	
42	Hoa Sen University on 2020-05-15	<1%
	Submitted works	
43	Sriwijaya University on 2021-07-22	<1%
	Submitted works	
44	repository.poltekkes-denpasar.ac.id	<1%
	Internet	

45

repository.stp-bandung.ac.id

Internet

<1%